PL **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Suszarka elektryczna do żywności z jogurtownicą
i wentylatorem 245 W
Model SE5

Szanowni Klienci,

Suszenie produktów spożywczych jest doskonałą metodą konserwacji przy zachowaniu ich naturalnych walorów. Zakupiona przez Państwa suszarka posiada mocny wentylator wymuszający obieg ciepłego powietrza od podstawy grzejnej poprzez poszczególne warstwy ułożonych na sitach produktów. Termoregulacja pozwala na ustawienie optymalnej temperatury dla każdego rodzaju suszonego produktu. Dzięki tej metodzie warzywa, owoce, czy grzyby nie tracą cennych witamin i substancji odżywczych. Suszarka pozwala przez cały rok przygotowywać zdrową żywność bez użycia szkodliwych substancji chemicznych.

W niniejszym urządzeniu można również suszyć kwiaty, rośliny lecznicze oraz przygotowywać płatki zbożowe. Posiada ono również funkcję jogurtownicy dzięki czemu można samemu zrobić pyszny, domowy jogurt oraz kefir a dodając do gotowego produktu owoce, orzechy lub inne, ulubione składniki można za każdym razem stworzyć zdrowy, pozbawiony konserwantów wyrób.

Prosimy o uważne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi. Szczególną uwagę należy poświęcić wskazówkom bezpieczeństwa. Instrukcję prosimy zachować, aby można było korzystać z niej również w trakcie późniejszego użytkowania wyrobu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie w trakcie pracy należy stawiać na płaskich, odpornych na nagrzewanie, nie łatwopalnych powierzchniach. Aby wyeliminować możliwość zapalenia się powierzchni pod pracującą suszarką, zaleca się umieszczać ją na płytkach ceramicznych lub grubej desce. Po 40 godzinach ciągłej pracy urządzenia należy je wyłączyć i pozwolić, aby całkowicie wystygło.

- Suszarka przeznaczona jest tylko do użytku domowego
- Suszarkę podłączać jedynie do gniazdka sieci prądu zmiennego 220V-240V
- Nie uruchamiać suszarki, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub podstawa suszarki jest w sposób widoczny uszkodzona
- **Nie przykrywać urządzenia w trakcie pracy !**

Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, powinien być wymieniony przez specjalistyczny zakład naprawczy. Napraw urządzenia może dokonywać jedynie przeszkolony personel. Nieprawidłowo wykonana naprawa może spowodować poważne zagrożenia dla użytkownika. W razie wystąpienia usterek prosimy zwrócić się do biura obsługi klienta firmy BROWIN.

- Nie pozostawiać włączonej suszarki bez nadzoru
- Nie wyciągać wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód
- Przed myciem suszarki wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka
- Uważać, aby nie zamoczyć wtyczki przewodu zasilającego
- Nie myć pod bieżącą wodą, ani nie zanurzać podstawy suszarki w wodzie podczas mycia
- Nie stawiać sit z ociekającymi wodą produktami nad podstawą suszarki.
- Do mycia podstawy suszarki nie używać agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. wystarczy przetrzeć ją zwilżoną szczotką lub gąbką i wytrzeć do sucha przed kolejnym użyciem

Z urządzenia mogą korzystać wyłącznie osoby dorosłe. Nie należy nigdy pozostawiać pracującego urządzenia bez nadzoru. Należy upewnić się, że miejsce przechowywania urządzenia jest odpowiednio zabezpieczone przed dostępem dzieci i osób niepożądanych.
Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.
Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

DANE TECHNICZNE I OPIS URZĄDZENIA

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.
Suszarka do owoców i warzyw BROWIN spełnia wymagania obowiązujących norm.
Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/WE
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) - 2004/108/WE
- Typ BY1102 - suszarka 5-sitowa; Pojemność: 13,5L.

- Moc urządzenia 245W.
- Napięcie 220-240 V
- Suszarka posiada atest dopuszczający do kontaktu z artykułami spożywczymi. Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

KONSERWACJA

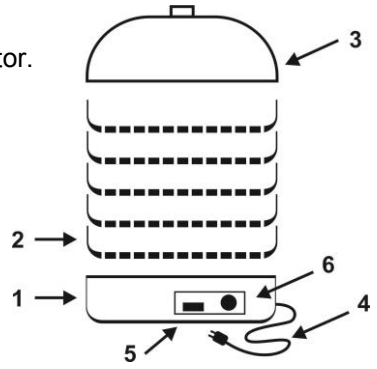
Sita myć w letniej wodzie z dodatkiem detergentu. Podstawę suszarki należy przetrzeć wilgotną szmatką i wytrzeć do sucha. UWAGA: **Podstawy suszarki z zabudowaną spiralą grzejną, silnikiem i wentylatorem nie myć pod bieżącą wodą, nie zanurzać !**

Urządzenie nie powinno być wyrzucane wraz z odpadami komunalnymi. Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych.

BUDOWA SUSZARKI

Suszarka składa się z:

1. Podstawy suszarki – zawierającej zabudowaną spiralę grzejną i wentylator.
2. Kompletu 5 sit.
3. Pokrywy.
4. Przewodu zasilającego z wtyczką.
5. Włącznika/wyłącznika.
6. Termoregulatora.



DZIAŁANIE I OBSŁUGA SUSZARKI

UWAGA!!! Artykuły przeznaczone do suszenia umyć, osuszyć i ułożyć luźno na sitach, tak aby zapewnić swobodny przepływ powietrza między warstwami. Nie należy układać zbyt wielu produktów na poszczególnych sitach.

- Rozpocząć układanie produktów od najniższego sita.
- Napełnione sita ustawić nad podstawą suszarki i przykryć pokrywą.
- Jeśli nie wszystkie sita są zapełnione składnikami zaleca się, aby w suszarce ułożyć tylko te sita, na których znajdują się składniki.
- Włączyć suszarkę, urządzenie pracuje z mocą 245W
- Po zakończeniu suszenia wyłączyć suszarkę i odczekać aż produkty ostygną, następnie przełożyć do pojemnika, w którym będą przechowywane.

Podgrzane powietrze przechodząc przez sita powoduje odparowanie wody z suszonych produktów. Czas suszenia zależny jest od zawartości wody w produktach i stopnia ich rozdrobnienia, np. jabłka proponujemy suszyć w plastrach nie grubszych niż 5mm.

W trakcie suszenia zalecamy, co pewien czas zamieniać sita miejscami dla uzyskania równomiernego suszenia produktów. Suszenie artykułów wodnistych, takich jak: śliwki, winogrona, czy mokre grzyby wymaga znacznie dłuższego czasu.

PRZYGOTOWANIE PRODUKTÓW DO SUSZENIA

Przed włożeniem do suszarki owoce, warzywa itp. należy dokładnie umyć, a następnie wytrzeć do sucha.

UWAGA: Nie kłaść mokrych sit z produktami nad podstawą suszarki.

Artykuły przeznaczone do suszenia podzielić na mniejsze części lub plasterki w taki sposób, aby móc ułożyć je swobodnie na sitach.

Czas suszenia składników zależy od grubości kawałków. Jeśli produkty na niektórych warstwach są mniej wysuszone można zamienić sita kolejnością, w ten sposób, aby sita z mniej wysuszonymi składnikami znalazły się na dole bliżej podstawy suszarki. Niektóre owoce posiadają naturalną warstwę ochronną, które spowalnia proces suszenia. W takim przypadku, aby skrócić czas suszenia zaleca się wrzucić je do gorącej wody i zagotować przez 1-2 minuty, następnie zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić i dokładnie osuszyć.

Suszenie owoców:

- Umyć i osuszyć dokładnie owoce
- Usunąć pestki i odciąć zepsute części
- Pokroić na plasterki, które da się łatwo poukładać na sitach
- Skropić owoce sokiem z cytryny lub ananasa, aby owoce po wysuszeniu zachowały swój kolor
- Twarde owoce suszymy najpierw w wyższej temperaturze 70° C, potem stopniowo ją zmniejszamy do 50 stopni. Natomiast owoce miękkie odwrotnie – najpierw układamy je w temperaturze ok. 40° C, a pod koniec suszenie zwiększamy ją do 60 stopni.

Suszenie warzyw:

- Umyć i osuszyć dokładnie warzywa
- Usunąć pestki i odciąć zepsute części
- Pokroić na plasterki, które da się łatwo poukładać na sitach
- Przed suszeniem zaleca się wrzucić warzywa do gorącej wody, zagotować przez 1-5 minut, następnie zanurzyć w zimnej wodzie, odcedzić i dokładnie osuszyć

Suszenie roślin leczniczych:

- Zaleca się suszyć młode liście roślin
- Po wysuszeniu schować rośliny do papierowych torebek i przechowywać w suchym i ciemnym miejscu

Przechowywanie suszonej żywności:

- Pojemniki do przechowywania suszonej żywności powinny być czyste i suche
- Zaleca się przechowywanie suszonych produktów w szklanych pojemnikach z metalową pokrywą, postawione w ciemnym, suchym miejscu, w temperaturze od 5°C do 20°C
- W ciągu pierwszego tygodnia przechowywania należy sprawdzić, czy w pojemniku nie zebrała się wilgoć, jeśli tak, oznacza to, że produkty zostały niedokładnie wysuszone i trzeba powtórzyć proces suszenia

UWAGA: Nie wkładać gorących produktów z suszarki do pojemników, w których będą przechowywane.

UWAGA: Czas suszenia podany jest w przybliżeniu. Jego długość będzie zależeć głównie od stopnia wilgotności produktów i grubości plastrów.

WSKAZÓWKI NA TEMAT SUSZENIA WARZYW

Nazwa	Przygotowanie	Stan po wysuszeniu	Czas suszenia
Bakłażan	obrać i pokroić w plasterki o grubości 6-12mm	kruchy	6-18 h
Brokuły	podzielić na cząstki, zaparzyć przez 3-5min	kruchy	6-20 h
Brukselka	przekroić na pół	chrupki	5-15 h
Burak	odciąć korzeń i liście, obgotować, wystudzić, pokroić w plasterki	kruchy	4-12 h
Cebula i por	obrać, pokroić w krążki, kilkakrotnie mieszać w trakcie suszenia	kruche	2-10 h
Czosnek	obrać, pokroić w okrągłe plasterki	chrupki	6-16 h
Fasola szparagowa	pokroić na 2 cm kawałki, zagotować, aż stanie się szklista	kruchy	8-26 h
Grzyby	pokroić w kawałki, małe suszyć w całości	twarde /	3-15 h
Kabaczek	pokroić na plasterki o grubości 6mm	kruchy	6-18 h
Kalafior	podzielić na cząstki i zagotować aż zmięknie	twardy	6-16 h
Kapusta	pokroić w paski o grubości 3mm, usunąć trzon	twardy	6-14 h
Karczoch	pokroić w paski o grubości 3mm, gotować 5-8min, dodać sok z cytryny	kruchy	4-12 h
Marchew	zagotować aż zmięknie, poszatkować lub pokroić w plasterki	twarda	4-12 h
Ogórek	obrać i pokroić w plasterki o grubości 12mm	twardy	6-18 h
Ostra papryka (chili)	nie wymaga krojenia	twardy	8-14 h
Pieczarki	pokroić w plasterki, małe suszyć w całości	twarde	3-10 h
Pietruszka	korzeń obrać i pokroić w plasterki, natkę ułożyć na sicie	chrupki / kruchy	2-10 h
Pomidor	obrać, pokroić na kawałki lub okrągłe plasterki	twardy	8-24 h
Rabarbar	obrać, suszyć tylko miękkie łodygi ,pokroić w plasterki o grubości 3mm	chrupki	4-16 h
Seler	pokroić w plasterki o grubości 6mm	chrupki	6-14 h
Seler naciowy	łodygi pokroić na kawałki o grubości 6mm,	kruchy	4-12 h
Słodka papryka	usunąć nasiona, pokroić w paski o grubości 6mm	chrupki	4-14 h
Szczypiorek	poszarpać na kawałki	chrupki	6-10 h
Szpinak	zagotować aż straci kolor	chrupki	6-16 h
Ziemniak	pokroić na plasterki, zagotować przez 8-10min	chrupki	8-30 h

WSKAZÓWKI NA TEMAT SUSZENIA OWOCÓW

Ananas świeży	obrać i pokroić w plasterki lub w kostkę	twardy	6-36 h
Ananas z puszki	odlać sok i osuszyć	miękki	6-36 h
Banany	obrać, pokroić w krążki o grubości 3-4mm	chrupki	5-25 h
Brzoskwinia	kiedy owoc jest częściowo wysuszony przekroić i wyjąć pestkę	miękki	10-34 h
Daktyle	wyjąć pestkę	twardy	6-26 h
Figi	pokroić w plasterki lub przekroić na pół	twardy	6-26 h
Gruszki	obrać pokroić w plasterki, wydrążyć gniazdo nasienne	miękki	5-24 h
Jabłka	obrać, wydrążyć gniazdo nasienne i pokroić w krążki lub plasterki	miękki	4-15 h

Morele	wyjąć pestkę, owoc pokroić w plasterki	miękki	8-36 h
Skórka pomarańczowa	skórkę pokroić w długie paski, zetrzeć na tarce dopiero po wysuszeniu	kruchy	6-15 h
Winogrona	nie wymagają krojenia, usunąć ogonki	miękki	6-36 h
Wiśnie	nie wymagają krojenia, kiedy owoc jest częściowo suchy usunąć pestkę	twardy	6-36 h
Żurawina	nie wymaga krojenia	miękki	4-20 h

PRZEPISY

Jabłkowe kółka w cynamonie

2 kg jabłek i 5 łyżek cynamonu

Jabłka umyć, obrać i wydrążyć gniazda nasienne. Pokroić w krążki o grubości około 6mm. Obsypać z dwóch stron cynamonem. Rozłożyć na sitach, suszyć 4 do 15 godzin

Suszone śliwki

Do suszenia najlepiej nadają się śliwki węgierki. Owoce przeznaczone do suszenia powinny być bardzo dojrzałe – znakiem tego będzie lekko już pomarszczona skórka u nasady ogonka.

Śliwki należy lekko zblanszować – około 1 min we wrzątku. Można suszyć je z pestką lub bez pestki. Czas suszenia to 5 do 25 godzin

Suszone cytrusy

1,5kg pomarańczy, 5 cytryn, 4 twarde grejpfruty

Owoce umyć, nie obierając ze skórki, pokroić w plastry o grubości około 5-6mm. Ułożyć na sitach i suszyć 8 do 24 godzin. Oprócz walorów smakowych z wysuszonych owoców cytrusowych można stworzyć przepiękne ozdoby świąteczne.

Suszone pomidory

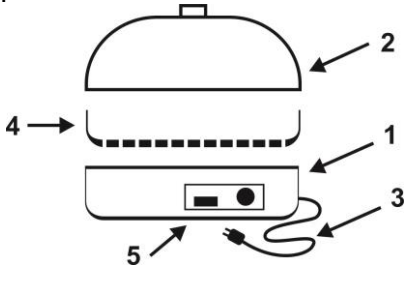
2-3 kg bardzo dojrzałych pomidorów, 3 główki czosnku, łyżka suszonej bazylii, ½ łyżki suszonego tymianku, 2 szklanki oliwy, ½ łyżki grubo zmielonego pieprzu, łyżka gruboziarnistej soli

Pomidory umyć, przepołowić, usunąć nasiona. Rozłożyć na sitach i suszyć około 8-24 godzin. Czosnek podzielić na ząbki, nie obierać i w połowie suszenia rozłożyć na sitach tuż obok pomidorów. Gotowe pomidory powinny być elastyczne i miękkie. Ułożyć kawałki suszonych pomidorów w słoikach, przekładając ząbkami czosnku, ziołami i solą. W trakcie układania zalewać kolejne warstwy oliwą, tak aby dostała się ona w każdy zakamarek. Pełnym słoikiem stuknąć kilka razy w stół, by pozbyć się pęcherzyków powietrza. Zakręcić słoik i wstawić do lodówki na około 2 tygodnie.

BUDOWA JOGURTOWNICY

Jogurtownica składa się z:

1. Podstawy – zawierającej zabudowaną spiralę grzejną i wentylator.
2. Pokrywy.
3. Przewodu zasilającego z wtyczką.
4. Sita.



5. Włącznika/wyłącznika.

DZIAŁANIE I OBSŁUGA JOGURTOWNICY

- Do zrobienia domowego jogurtu przygotować odpowiednią ilość mleka oraz jogurtu naturalnego z żywymi kulturami bakteryjnymi.

Przykładowe proporcje składników do przygotowania domowego jogurtu dla wybranych pojemności:

a) pojemniki 560 ml

1 L mleka (nie UHT) , 200 ml jogurtu naturalnego z żywymi kulturami bakterii

b) pojemniki 210 ml

1 L mleka (nie UHT) , 150 ml jogurtu naturalnego z żywymi kulturami bakterii

c) pojemniki 280 ml

1,3 L mleka (nie UHT), 150 ml jogurtu naturalnego z żywymi kulturami bakterii

- Podgrzać mleko do temperatury 37°C, dodać jogurt i dokładnie wymieszać
- Czyste, wyparzone wrzątkiem pojemniki napełnić do ¾ objętości, szczelnie zamknąć
- Zdjąć 4 sita oraz pokrywę urządzenia
- Pojemniki umieścić na podstawie jogurtownicy i przykryć pokrywą.
- Włączyć urządzenie, ustawić temperaturę 45°C i zostawić do dojrzewania na 6-8h (jeżeli jogurt nadal jest płynny wydłużyć czas dojrzewania).
- Wyłączyć urządzenie i umieścić pojemniki z jogurtem w lodówce
- Jogurt przechowywać do spożycia w lodówce (maksymalnie 3-5 dni)

UWAGA:

- im dłuższy czas dojrzewania tym intensywniejszy smak jogurtu

- do zaszczepiania kolejnych porcji mleka można używać jogurtu przygotowanego w poprzedniej partii

- w jogurtownicy można również przygotować kefir – zaszczepiając nim mleko

- dodatki: orzechy, owoce, dżem, musli dodajemy do gotowego jogurtu

- *jeżeli używamy mleka niepasteryzowanego, najpierw należy je zagotować, następnie ochłodzić do 37°C i zaszczepić jogurtem lub kefirem

GB **INSTRUCTION MANUAL**

Electric food dehydrator with yogurt maker and 245 W fan

Model SE4

Dear Clients,

Dehydrating food products is a great method of preserving food while maintaining their natural values. The food dehydrator you have purchased is furnished with a strong fan enforcing warm air draft from the heating base through successive layers of products placed on the sieves. Thermoregulation allows for setting the optimal temperature for each type of product dehydrated. Thanks to this method, fruit, vegetables and mushrooms preserve their precious vitamins and nutrients. The dehydrator allows you to prepare healthy food all year long, without using any dangerous chemical substances.

The device can also be used to dehydrate flowers, herbs or to prepare cereal. It can be also used as a yogurt maker, allowing you to prepare delicious home-made yogurt and kefir. Adding fruit, nuts or other ingredients to the finished product, you can create a healthy meal without preservatives or chemical additives.

Please take a while to familiarize this instruction manual, paying special attention to safety instructions. Please save this instruction manual for future reference when using the product.

SAFETY INSTRUCTIONS

When working, place the device on flat, heat-resistant, inflammable surfaces. In order to eliminate the possibility of igniting the surface under the working dehydrator, place the device on ceramic tiles or a thick wooden board. After 40 hours of continuous work turn of the device and let it cool down completely.

- The food dehydrator is intended for home use only
- Connect the dehydrator to a 220V-240V socket only
- Do not start the dehydrator is the power supply cable is damaged or if the dehydrator base is damaged in any visible way
- **Do not cover the device when working!**

If the power supply cable is damaged, it should be replaced by a licensed repair company. All and any repairs of the device must be performed by properly trained personnel. Incorrectly performed repair may cause serious danger for the user. In the case of any damages, please contact BROWIN's customer service.

- Do not leave the working dehydrator unattended
- Do not pull the plug from the socket by pulling the cable
- Before washing the dehydrator, pull the plug from the socket

- Be careful not to soak the power supply cable plug
- Do not wash under running water, do not immerse the dehydrator base in water when washing
- Do not place sieves with water-dripping products above the dehydrator base
- Do not wash the dehydrator base with aggressive detergents in the form of emulsion, milk, paste, etc., simply wash it with a moist cloth or sponge and wipe-dry before the next use.

<u>Only adults</u> are allowed to use the device. Never leave the working device unattended. Make sure that the device storage area is properly secured against the access of people or any unauthorized users.
The manufacturer shall not be held liable for any damages incurred by the use of the device against its intended purpose or instruction manual.
The manufacturer reserves the right to modify the product at any time, without informing the users thereof, in order to adapt it to the requirements of legal regulations, standards, directives or from structural, commercial, esthetic or other reasons.

TECHNICAL DATA AND DESCRIPTION OF THE DEVICE

The technical parameters are specified on the product's rating plate.
The BROWIN fruit and vegetable dehydrator observes the requirements of effective standards.
The device complies with the requirements of the following directivesL

- Low-voltage electrical devices (LVD) – 2006/95/EC
- Electromagnetic Compatibility (EMC) - 2004/108/EC
- Type BY1102 – 5-sieve dehydrator; Volume: 13.5L.
- Power: 245W.
- Voltage: 220-240 V
- The dehydrator is attested for contact with food products. The product has a CE mark on the rating plate.

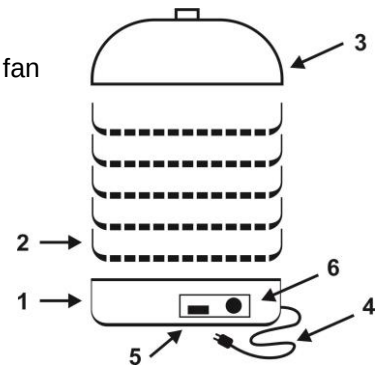
MAINTENANCE

Wash the sieves in warm water with detergent. Wipe the dehydrator base with a humid cloth and then wipe it dry. NOTICE: **Do not wash the dehydrator base with the in-built heating spiral, motor and fan under running water and do not immerse the dehydrator base in water!**
Do not dispose of the device with municipal waste. Instead, give the unneeded or used electrical device to a dedicated collection points.

DEHYDRATOR STRUCTURE

The dehydrator consists of:

1. The dehydrator base – containing the in-built heating spiral and the fan
2. A set of 5 sieves.
3. Lids.
4. Power supply cable with plug.
5. ON/OFF switch.
6. Thermoregulator.



DEHYDRATOR OPERATION AND SERVICE

NOTICE!!! Take all products intended for dehydrating, wash them, dry them and place loosely on the sieves in order to ensure free air circulation in between the layers. Do not place too many products on particular sieves.

- Begin spreading the products from the lowest sieve.
- Place the filled sieves on the dehydrator base and cover with the lids.
- If not all sieves are filled with the products, place only the sieves filled with products on the dehydrator base.
- Turn on the dehydrator, the device operates at 245W.
- After completing the dehydration process, turn off the dehydrator and wait until the products cool down. Next, move the products to a container, in which they will be stored.

Passing through particular sieves, the preheated air causes water from the dehydrated products to evaporate. The dehydration time depends on the water contents in the products and their size, e.g. we recommend that apples are dehydrated in slices up to 5mm thick.

When dehydrating, change the position of the sieves once in a while, to achieve an even dehydration effect. Dehydrating such watery products as plums, grapes or wet mushrooms requires much longer processing.

PREPARATION OF PRODUCTS FOR DEHYDRATING

Before spreading fruit, vegetables, etc. to the dehydrator, wash them thoroughly, and then wipe-dry.

NOTICE: Do not place wet sieves with products on the dehydrator.

Divide the products to be dehydrated into smaller parts or slices in a way, as to place them freely on the sieves. The dehydration time depends on the thickness of the slices. If the products on some sieves are insufficiently dehydrated, change the sieve order to place the less-dehydrated layers closer to the dehydrator base. Some fruit types have a natural protective layer which hinders the dehydration process. In such case, in order to reduce the dehydration time, put the fruit in hot water and boil for 1-2 minutes. Next, place the fruit in cold water, drain and dry.

Dehydrating fruit:

- Carefully wash and dry the fruit
- Remove the seeds and cut off any rotten parts
- Cut into slices that will easily spread on the sieves
- Sprinkle the fruit with lemon or pineapple juice to preserve their natural color
- Dehydrate hard fruit at higher temperature of 70°C, then gradually reduce temperature to 50 degrees. In the case of soft fruit, reverse the order – first process it at c.a. 40°C, then increase temperature to 60 degrees.

Dehydrating vegetables:

- Carefully wash and dry the vegetables
- Remove the seeds and cut off any rotten parts
- Cut into slices that will easily spread on the sieves
- Before dehydrating, boil the vegetables for 1-5 minutes, and then immerse them in cold water, drain and dry

Dehydrating herbs:

- We recommend dehydrating young plant offshoots
- After dehydrating, put the plants into paper bags and store in a dry and dark place

Storing dehydrated food:

- Food storage containers must be clean and dry
- Dehydrated products should be stored in glass containers with metal lids, in dark, dry places, at temperature from 5°C to 20°C
- In the first week of storage, check for the presence of any humidity in the container. If present, this means the products were not sufficiently dehydrated and the process must be repeated.

NOTICE: Do not move hot products from the dehydrator to the containers, in which they will be stored.

NOTICE: The dehydration time specified is approximate. Its length will depend on the humidity of the products and the thickness of the slices.

GUIDELINES FOR DEHYDRATING VEGETABLES

Name	Preparation	Condition after dehydration	Dehydration time
Eggplant	Peel and cut into 6-12mm slices	Tender	6-18 h
Broccoli	Separate into parts, blanche for 3-5min	Tender	6-20 h
Brussel	Cut in half	Crispy	5-15 h
Beetroot	Cut off the root and leaves, blanche, cool down, cut into slices	Tender	4-12 h
Onion and	Peel, cut into rings, turn when dehydrating	Tender	2-10 h
Garlic	Peel, cut into round slices	Crispy	6-16 h
Bean	Slice into 2 cm sections, blanche	Tender	8-26 h
Mushrooms	Slice, dehydrate small ones in whole	Tender/crispy	3-15 h
Marrow	Cut into 6mm thick slices	Tender	6-18 h
Cauliflower	Separate into parts and boil until soft	Hard	6-16 h
Cabbage	Cut into 3mm thick strips, remove core	Hard	6-14 h
Artichoke	Cut into 3mm thick strips, boil for 5-8min, add lemon juice	Tender	4-12 h
Carrot	Boil until soft, cube or slice	Hard	4-12 h
Cucumber	Peel and cut into 12mm slices	Hard	6-18 h
Chili pepper	Need not be cut	Hard	8-14 h
Champignons	Slice, dehydrate small ones in half	Hard	3-10 h
Parsley	Peel and slice the root, place the tops on the sieve	Crispy/tender	2-10 h
Tomato	Peel, cube or slice	Hard	8-24 h
Rhubarb	Peel, dehydrate only soft stems, cut into 3mm thick slices	Crispy	4-16 h
Celeriac	Cut into 6mm thick slices	Crispy	6-14 h
Celery	Cut the stems into 6mm thick stripes	Tender	4-12 h
Sweet pepper	Remove seeds, cut into 6mm thick stripes	Crispy	4-14 h
Chives	Shred	Crispy	6-10 h
Spinach	Boil until discolors	Crispy	6-16 h
Potato	Slice, boil for 8-10min	crispy	8-30 h

GUIDELINES FOR DEHYDRATING FRUIT

Fresh	Peel and slice or cube	Hard	6-36 h
Canned pineapple	Drain and dry	Soft	6-36 h
Bananas	Peel, cut into 3-4mm thick rings	Crispy	5-25 h
Peach	When the fruit is partially dehydrated, cut and remove seed	Soft	10-34 h
Date	Remove seed	Hard	6-26 h
Fig	Slice or cut in half	Hard	6-26 h
Pear	Peel, slice, remove seeds	Soft	5-24 h
Apples	Peel, remove seeds and slice	Soft	4-15 h
Apricot	Remove seed, slice	Soft	8-36 h
Orange zest	Cut into long stripes, grind after dehydrating	Tender	6-15 h
Grapes	Need not be cut, remove peduncles	Soft	6-36 h
Cherries	Need not be cut, remove the seed when the fruit is partially dehydrated	Hard	6-36 h
Cranberry	Need not be cut	soft	4-20 h

RECIPES

Apple rings in cinnamon

2 kg of apples and 5 spoons of cinnamon

Wash, peel the apples and remove the seeds. Cut into 6mm thick rings. Sprinkle with cinnamon on both sides. Spread on sieves, dehydrate for 4 to 15 hours.

Prunes

Domestic plums are the most suitable for dehydrating. The fruit intended for dehydrating should be very ripe – as indicated by slightly wrinkled peel near the peduncle.

Delicately blanche the plums – approximately 1 min in boiling water. Dehydrate them with or without the seed. Dehydration time from 5 to 25 hours.

Dehydrated citruses

1.5 kg of oranges, 5 lemons, 4 hard grapefruits

Wash the fruit, do not peel, cut into 5-6mm thick slices. Spread on the sieves and dehydrate for 8 to 24 hours. Apart from their great taste, such dehydrated citruses may be also used as Christmas ornaments.

Dehydrated tomatoes

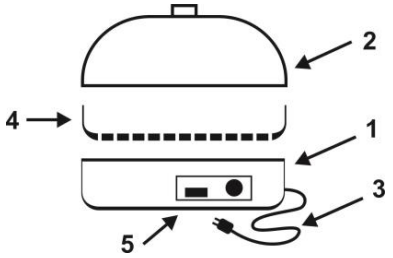
2-3 kg of very ripe tomatoes, 3 garlic bulbs, a tablespoon of dried basil, ½ tablespoon of dried thyme, 2 glasses of olive oil, ½ of coarse-ground pepper, 1 tablespoon of coarse salt

Wash the tomatoes, cut in half, remove the seeds. Spread on the sieves and dehydrate for 8-24 hours. Divide the garlic into cloves, do not peel and place next to the tomatoes mid-dehydration. Dehydrated fruit should be tender and soft. Place tomato slices in jars, layering them with garlic cloves, herbs and salt. Cover successive layers with olive oil, filling the jar. Knock the jar on the table several times to remove all air bulbs. Lid the jar and put into the fridge for 2 weeks.

YOGURT MAKER STRUCTURE

The yogurt maker consists of:

1. Base – containing the in-built heating spiral and fan.
2. Lid
3. Power supply cable with plug.
4. Sieve
5. ON/OFF switch.



YOGURT OPERATION AND SERVICE

- To prepare yogurt in the selected containers, take a proper amount of milk and natural yogurt with live bacteria cultures

Model ingredient proportions for making yogurt, as per selected volumes:

d) 560 ml containers

1 L of milk (non-UHT), 200 ml of natural yogurt with live bacteria cultures

2 210 ml containers

1 L of milk (non-UHT), 150 ml of natural yogurt with live bacteria cultures

2 280 ml containers

1.3 L of milk (non-UHT), 150 ml of natural yogurt with live bacteria cultures

- Heat up the milk to 37°C, add yogurt and mix carefully.
- Fill the clean, scalded containers with the yogurt up to ¾ of their capacity, close tightly
- Remove 4 sieves and the lid
- Place in the lid-covered yogurt maker.
- Set the yogurt maker to 45°C and leave the yogurt to mature for 6-8h (if the yogurt is still liquid, extend the maturing time).
- Turn off the device and put the containers in the refrigerator
- Keep the yogurt in the fridge until consumed (a maximum of 3-5 days)

NOTICE:

- the longer the maturing time, the more intensive the flavor of the yogurt will be.

- use the yogurt from the previous batch to culture the next portions of milk.

- you can also use the yogurt maker to prepare kefir – by inoculating milk with it

- additives: add nuts, fruit, jam, muesli to the finished yogurt

- *when using non-pasteurized milk, bring it to a boil first, and then cool down to 37°C, then add the yogurt or kefir bacteria

D **BEDIENUNGSANLEITUNG**

Elektrischer Dörrautomat mit Joghurtbereiter und Ventilator 245 W

Modell SE4

Sehr geehrter Kunde,

das Trocknen von Lebensmitteln ist eine großartige Möglichkeit der Konservierung bei der die natürlichen Eigenschaften der Lebensmittel erhalten bleiben. Der von Ihnen erworbene Dörrautomat ist mit einem leistungsstarken Lüfter ausgestattet, der für eine gleichmäßige Verteilung warmer Luft in allen Dörretagen sorgt. Die Thermoregulation erlaubt die Einstellung der optimalen Temperatur für jede Art von Trockengut. Dank dieser Methode behalten Gemüse, Obst oder Pilze ihre Vitamine und Nährstoffe. Der Dörrautomat ermöglicht die ganzjährige Zubereitung gesunder Lebensmittel ohne den Einsatz chemischer Zusätze.
Dieser Dörrautomat ermöglicht auch das Trocknen von Blumen, Kräutern und die Zubereitung von Getreideflocken. Er besitzt zudem die Funktion der Joghurtzubereitung. Dank dieser können Sie Zuhause ihren eigenen köstlichen Joghurt oder Kefir herstellen und durch die Zugabe zum fertigen Produkt von Obst, Nüssen oder anderen beliebten Zutaten, jedes Mal aufs Neue ein gesundes Produkt frei von Konservierungsstoffen zubereiten.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät einsetzen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung sorgfältig auf.

SICHERHEITSHINWEISE

Stellen Sie das Gerät während der Nutzung auf eine ebene und hitzebeständige, schwer entzündbare Fläche. Um der Möglichkeit vorzubeugen, dass die Fläche unter dem Dörrautomaten während des Betriebs in Brand gerät, empfiehlt es sich, diesen entweder auf Keramikfliesen oder auf einem dicken Brett aufzustellen. Nach 40 Stunden Dauerbetrieb sollte das Gerät ausgeschaltet und stehen gelassen werden bis es vollständig abgekühlt ist.

- Dörrautomat nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Dörrautomaten nur an Wechselstrom mit einer Netzspannung von 220 V - 240 V anschließen.
- Dörrautomaten nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder das Grundgerät sichtbare Schäden aufweisen.
- **Das Gerät während der Inbetriebnahme nicht zudecken!**

Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, sollte es durch eine Fachwerkstatt ersetzt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Durch

unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Sollten wider Erwarten Schäden am Gerät entstehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von BROWIN.

1. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker nie am Kabel, sondern am Stecker aus der Steckdose.
3. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker.
4. Achten Sie darauf, dass der Netzstecker nicht nass wird.
5. Reinigen Sie das Gerät nie unter fließendem Wasser und tauchen Sie das Grundgerät nie ins Wasser.
6. Stellen Sie die Trockengitter mit tropfnassen Produkten nicht über dem Grundgerät.
7. Verwenden Sie für die Reinigung des Grundgeräts keine aggressiven Reinigungsmittel, wie Emulsionen, Scheuermilch, Pasten etc. Wischen Sie das Grundgerät mit einer angefeuchteten weichen Bürste oder Schwamm aus und trocknen es bis zur nächsten Nutzung ab.

Dieses Gerät darf nur von Erwachsenen bedient werden. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist. Lagern Sie das Gerät außerhalb der Reichweite und sicher vor dem Zugriff von Kindern und anderen unbefugten Personen.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.
Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne entsprechende Vorankündigung Änderungen am Produkt durchzuführen, um es an gängige Gesetze, Normen und Richtlinien anzupassen oder aber technische, gestalterische und sonstige Änderungen im Zuge der Projektentwicklung durchzuführen.

TECHNISCHE DATEN UND GERÄTEBESCHREIBUNG

Die technischen Parameter des Gerätes entnehmen Sie dem Typenschild.
Der Dörrautomat für Obst und Gemüse der Firma BROWIN erfüllt die geltenden EG-Richtlinien.
Dieses Produkt entspricht den folgenden Anforderungen europäischer Richtlinien:

- Niederspannungsrichtlinie (LVD) – 2006/95/EG
- Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - 2004/108/EG
- Typ BY1102 - Dörrautomat mit 5 Dörretagen; Fassungsvermögen: 13,5 l
- Leistungsaufnahme 245 W
- Netzspannung 220-240 V
- Der Dörrautomat verfügt über ein Attest, das den Kontakt zu Lebensmitteln erlaubt. Das Gerät trägt auf dem Typenschild die CE-Kennzeichnung.

KONSERVIERUNG

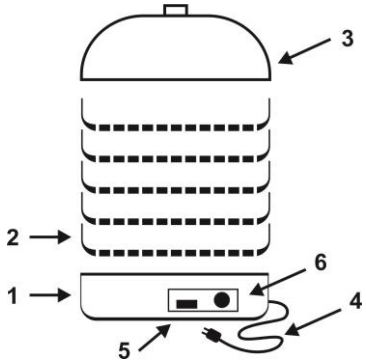
Die Trockengitter im lauwarmen Wasser mit dem Zusatz von Spülmittel reinigen. Das Grundgerät mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend abtrocknen. ACHTUNG: **Das Grundgerät mit eingebauter Heizspirale, dem Elektromotor und dem Ventilator niemals unter fließendem Wasser reinigen oder in Wasser tauchen!**

Sollte das Gerät nicht mehr benutzt werden können, darf es nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte entsorgen Sie das nicht mehr gebrauchte oder defekte Altgerät deshalb über eine geeignete Sammelstelle.

DÖRRAUTOMAT GERÄTEAUFBAU

Der Dörrautomat besteht aus:

1. Grundgerät – enthält eine eingebaute Heizspirale und einen Ventilator
2. Trockengitter 5er Set
3. Deckel
4. Netzkabel mit Netzstecker
5. Einschalter/Ausschalter
6. Thermoregulator



BETRIEB UND BEDIENUNG

ACHTUNG!!! Für die Trocknung bestimmte Produkte waschen, abtrocknen und auf den Trockengittern nicht zu dicht aneinander auflegen, so dass die warme Luft zwischen den Dörretagen noch ausreichend zirkulieren kann. Füllen Sie die einzelnen Etagen nicht zu voll mit Produkten auf.

- Die Bestückung des Dörrautomaten mit dem untersten Trockengitter beginnen.
- Die belegten Trockengitter auf dem Grundgerät stapeln und den Deckel aufsetzen.
- Sollten nicht alle Dörretagen bestückt sein, empfiehlt es sich nur die Trockengitter im Dörrautomaten zu stapeln, die mit Produkten belegt sind.
- Den Dörrautomaten einschalten - das Gerät arbeitet mit 245 Watt.
  Nach Beendigung des Dörrvorgangs das Gerät ausschalten und warten bis das Trockengut gut abgekühlt ist. Anschließend das Trockengut in einen Behälter umfüllen, in dem es gelagert werden soll.

Durch den warmen Luftstrom, der durch die Dörretagen zirkuliert, wird dem Trockengut die Feuchtigkeit entzogen. Die Dörrzeit ist abhängig vom Wassergehalt des Produktes sowie von der Art der Zerkleinerung, bspw. empfiehlt es sich, Äpfel in nicht dickeren Scheiben als 5 mm zu trocknen.
Wir empfehlen die Trockengitter während des Dörrvorgangs gelegentlich zu tauschen, um gleichmäßiges Trocknen der Produkte zu gewährleisten. Das Trocknen von wasserhaltigen Produkten, wie Zwetschgen, Weintrauben oder Pilzen erfordert eine längere Dörrzeit.

VORBEREITUNG DES DÖRRGUTES

Vor dem Bestücken des Dörrautomaten das Obst, Gemüse, etc. gründlich waschen und anschließend gut abtrocknen.
ACHTUNG: Trockengitter mit tropfnassen Produkten nicht auf das Grundgerät stellen.
Die zum Trocknen bestimmten Produkte in kleine Stücke oder Scheiben schneiden, so dass sie ungehindert auf den Trockengittern ausgelegt werden können.
Die Dörrzeit des Trockengutes hängt von der Größe der Stücke ab. Sollte das Trockengut auf einigen Dörretagen weniger trocken sein, kann die Reihenfolge der Trockengitter umgeschichtet werden, so dass die Dörretagen mit den weniger trockenen Produkten näher am Grundgerät aufgestellt werden. Einige Obstsorten besitzen eine

natürliche Wachsschicht, die den Dörrvorgang verzögert. Um die Dörrzeit in diesem Fall zu verkürzen empfiehlt es sich, das Obst in heißes Wasser zu geben und 1-2 Minuten kochen zu lassen, um es anschließend in kaltes Wasser zu tauchen und gründlich abzutrocknen.

Dörren von Obst:

- Obst waschen und gründlich abtrocknen.
- Entkernen und schadhafte Stellen entfernen.
- In Scheiben schneiden, die sich leicht auf den Trockengittern platzieren lassen.
- Um Verfärbungen zu vermeiden, Obst mit etwas Zitronen- oder Ananassaft beträufeln.
- Hartes Obst zuerst bei höheren Temperaturen um ca. 70° C trocknen, danach Temperatur schrittweise bis auf 50°C reduzieren. Weiches Obst dagegen zuerst bei einer Temperatur von 40°C dörren und zum Schluss Temperatur bis auf 60°C erhöhen.

Dörren von Gemüse:

- Gemüse waschen und gründlich abtrocknen.
- Entkernen und schadhafte Stellen entfernen.
- In Scheiben schneiden, die sich leicht auf den Trockengittern platzieren lassen.
- Vor dem Trocknen empfiehlt es sich, das Gemüse in heißes Wasser zu geben und 1-5 Minuten kochen zu lassen, um es anschließend in kaltes Wasser zu tauchen und gründlich abzutrocknen.

Dörren von Kräutern:

- Es wird empfohlen junge Blätter zu trocknen.
- Die Kräuter nach dem Dörrvorgang in Papiertüten legen und an einem trockenen und dunklen Ort lagern.

Lagerung des Trockengutes:

- Die Behältnisse für die Lagerung gedörrter Produkte sollten gereinigt und trocken sein.
- Trockengut sollte in verschließbaren Gläsern mit Metalldeckel an einem dunklen und trockenen Ort, bei einer Temperatur zwischen 5°C bis 20°C, gelagert werden.
- In der ersten Woche sollte während einer Sichtkontrolle überprüft werden, ob sich im Behälter Feuchtigkeit angesammelt hat. Trifft das zu, bedeutet dies, dass die Produkte nicht richtig getrocknet wurden und der Dörrvorgang wiederholt werden muss.

ACHTUNG: Füllen Sie heißes Trockengut aus dem Dörrautomaten nicht direkt in die für die Lagerung bestimmten Behältnisse.

ACHTUNG: Die angegebenen Dörrzeiten sind nur als Richtwerte zu betrachten. Die Länge der Dörrzeit ist abhängig vom Wassergehalt des Produktes und der Größe der Scheiben.

HINWEISE ZUM DÖRREN VON GEMÜSE

Dörrgut	Vorbereitung	Konsistenz	Dörrzeit in Std.
Aubergine	Schälen und in 6 - 12 mm dicke Scheiben schneiden.	brüchig	6-18
Brokkoli	In Röschen zerteilen und 3-5 Minuten lang dünsten.	brüchig	6-20
Rosenkohl	Halbieren.	knackig	5-15
Rübe	Wurzel und Strunk entfernen, blanchieren und in Scheiben schneiden.	brüchig	4-12
Zwiebel und Lauch	Schälen, in Ringe schneiden und während des Dörrens mehrmals umrühren.	brüchig	2-10
Knoblauch	Haut entfernen und in runde Scheiben schneiden.	knackig	6-16
Brechbohnen	In 2 cm große Stücke schneiden und dünsten, bis sie durchscheinend sind.	brüchig	8-26
Pilze	Größere Pilze kleinschneiden, kleinere am Stück trocknen.	hart / knackig	3-15
Kürbis	In 6 mm dicke Scheiben schneiden.	brüchig	6-18
Blumenkohl	In Röschen zerteilen und dünsten bis er weich ist.	hart	6-16
Kohl	In 3 mm dicke Streifen schneiden und Strunk entfernen.	hart	6-14
Artischocke	In 3 mm dicke Streifen schneiden, 5-8 Minuten kochen und Zitronensaft hinzugeben.	brüchig	4-12
Möhre	Weich dämpfen, hobeln oder in Scheiben schneiden.	hart	4-12
Gurke	Schälen und in 12 mm dicke Scheiben schneiden.	hart	6-18
Peperoni	Am Stück trocknen.	hart	8-14
Champignons	In Scheiben schneiden, kleinere am Stück trocknen.	hart	3-10
Petersilie	Wurzel schälen und in Scheiben schneiden, Petersiliengrün auf dem Trockengitter auslegen.	knackig / brüchig	2-10
Tomate	Schälen, in Würfel oder in Scheiben schneiden.	hart	8-24
Rhabarbar	Haut entfernen, nur die weichen Stängel trocknen, in 3 mm dicke Scheiben schneiden.	knackig	4-16
Sellerie	In 6 mm dicke Scheiben schneiden.	knackig	6-14
Stangensellerie	Stange in 6 mm dicke Scheiben schneiden.	brüchig	4-12
Süßer Paprika	Samen entfernen und in 6 mm dicke Streifen schneiden.	knackig	4-14
Schnittlauch	Kleinhacken.	knackig	6-10
Spinat	Dünsten bis er seine Farbe verliert.	knackig	6-16
Kartoffel	In Scheiben schneiden und 8-10 Minuten weich dämpfen.	knackig	8-30

HINWEISE ZUM DÖRREN VON OBST

Frische Ananas	Schälen und in Scheiben oder in Würfel schneiden.	hart	6-36
Dosenananas	Saft abgießen und abtrocknen.	weich	6-36
Bananen	Schälen und in 3-4 mm dicke Ringe schneiden.	knackig	5-25
Pfirsisch	Sobald die Frucht teilweise trocken ist halbieren und entkernen.	weich	10-34
Datteln	Entkernen.	hart	6-26
Feigen	In Scheiben scheiden oder halbieren.	hart	6-26
Birnen	Schälen, in Scheiben schneiden und Kerngehäuse entfernen.	weich	5-24
Äpfel	Schälen, Kerngehäuse entfernen und in Ringe oder Scheiben schneiden.	weich	4-15
Aprikosen	Entkernen und Frucht in Scheiben schneiden.	weich	8-36

Orangenschale	Schale in lange Streifen schneiden und erst nach dem Dörren auf der Reibe abraspeln.	brüchig	6-15
Weintrauben	Ganz lassen und Enden entfernen.	weich	6-36
Kirschen	Ganz lassen. Sobald die Frucht teilweise trocken ist, den Kern entfernen.	weich	6-36
Moosbeere	Ganz lassen.	weich	4-20

REZEPTE

Apfelringe mit Zimt

2 kg Äpfel und 5 Esslöffel Zimt

Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in ca. 6 mm dicke Ringe schneiden und in Zimt wenden. Auf den Trockengittern ausbreiten und 4 bis 15 Stunden trocknen.

Getrocknete Pflaumen

Zum Dörren eignen sich am Besten Hauszwetschgen. Das Obst zum Dörren sollte reif sein – Hinweis hierfür ist eine leicht runzlige Haut am Stielansatz. Die Zwetschgen ca. 1 min. im kochenden Wasser leicht blanchieren. Sie können mit oder ohne Kern getrocknet werden.

Dörrzeit beträgt zwischen 5 und 25 Stunden.

Getrocknete Zitrusfrüchte

1,5 kg Orangen, 5 Zitronen, 4 feste Grapefruits

Früchte waschen und ohne sie zu schälen, diese in ca. 5 - 6 mm dicke Scheiben schneiden. Anschließend auf den Trockengittern platzieren und 8 bis 24 Stunden trocknen lassen. Getrocknete Zitrusfrüchte besitzen nicht nur außergewöhnliche Geschmackseigenschaften, sie eignen sich auch hervorragend für die Herstellung wunderschöner Festtagsdekorationen.

Getrocknete Tomaten

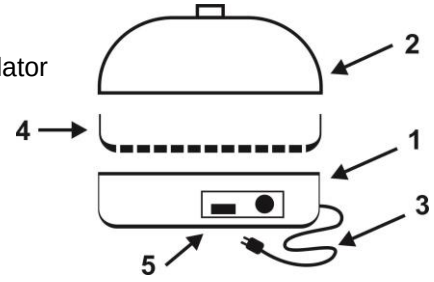
2-3 kg reife Tomaten, 3 Knoblauchknollen, 1 Löffel getrocknetes Basilikum, ½ Löffel getrockneter Thymian, 2 Tassen Olivenöl, ½ Löffel grob gemahlener Pfeffer, 1 Löffel grobkörniges Salz

Tomaten waschen, halbieren und Samen entfernen. Anschließend auf den Trockengittern platzieren und 8 bis 24 Stunden trocknen lassen. Knoblauchknollen in Zehen teilen, nicht schälen und in der Mitte des Dörrvorgangs direkt neben den Tomaten auf die Trockengitter legen. Die fertigen Tomaten sollten biegsam und weich sein. Die getrockneten Tomatenstücke in Gläser legen und mit Knochlauchzehen, Kräutern und Salz schichten. Während des Schichtens Olivenöl hinzugeben, so dass dieses in jede Ecke des Behälters gelangt. Mit dem vollen Glas ein paar Mal leicht auf die Tischplatte klopfen, damit Luftbläschen entweichen. Glas verschließen und für ca. 2 Wochen in den Kühlschrank stellen.

JOGHURTBEREITER GERÄTEAUFBAU

Der Joghurtbereiter besteht aus:

1. Grundgerät – enthält eine eingebaute Heizspirale und einen Ventilator
2. Deckel
3. Netzkabel und Netzstecker
4. Sieb
5. Einschalter/Ausschalter



BETRIEB UND BEDIENUNG

- Für die Herstellung von Joghurt ausreichend Milch und Naturjoghurt mit probiotischen Kulturen bereithalten.

Beispiele von Mengenangaben für Joghurtproduktion in ausgewählten Behältergrößen:

Behälter 560 ml

1 l Milch (keine H-Milch) , 200 ml Naturjoghurt mit probiotischen Kulturen

Behälter 210 ml

1 l Milch (keine H-Milch) , 150 ml Naturjoghurt mit probiotischen Kulturen

Behälter 280 ml

1,3 l Milch (keine H-Milch), 150 ml Naturjoghurt mit probiotischen Kulturen

- Milch* auf 37°C erhitzen, den Joghurt hinzugeben und gründlich vermengen.
- Saubere, mit kochendem Wasser sterilisierte Joghurtbehälter bis zu ¾ ihres Volumens füllen und dicht verschließen.
- 4 Trockengitter und den Deckel des Gerätes abnehmen.
- Joghurtbehälter auf der Trockenetage für Joghurtbereitung platzieren und Deckel aufsetzen.
- Gerät einschalten, eine Temperatur von 45°C einstellen und Joghurt 6 bis 8 Stunden reifen lassen (sollte die Konsistenz des Joghurts immer noch flüssig sein, die Reifezeit verlängern).
- Gerät abschalten und die Joghurtbehälter in den Kühlschrank stellen.
- Joghurt für den Verzehr max. 3-5 Tage im Kühlschrank lagern.

ACHTUNG:

- Je länger die Reifezeit, desto intensiver ist der Geschmack des Joghurts.

- Als Starterkultur zum Animpfen der Milch für neue Joghurtportionen, kann der zuvor hergestellte Joghurt benutzt werden.

- Im Joghurtbereiter kann auch Kefir hergestellt werden, indem Milch mit diesem zuvor geimpft wird.

- Zusätzliche Zutaten: Nüsse, Obst, Marmeladen, Müsli dem fertigen Joghurt beimischen.

- *Bei Verwendung unpasteurisierter Milch, diese erst aufkochen und anschließend auf 37°C abkühlen lassen und mit Joghurt oder Kefir animpfen.

RUS **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Электрическая сушилка для продуктов питания с йогуртницей и вентилятором мощностью 245 Вт

Модель SE4

Уважаемые Клиенты!

Сушение продуктов питания является превосходным методом их консервирования с сохранением натуральных веществ в них содержащихся. Приобретённая Вами сушилка оснащена мощным вентилятором, создающим термооборот теплого воздуха, идущего от нагревательного основания через отдельные слои продуктов, уложенных на ситах. Терморегуляция позволяет установить оптимальную температуру для каждого вида продукта, подвергающегося сушке. Благодаря этому методу овощи, фрукты, грибы не теряют ценных витаминов и питательных веществ. Сушилка позволяет в течение целого года готовить здоровые продукты питания без использования вредных химических веществ.

В этом устройстве можно также сушить цветы, лекарственные растения, готовить зерновые хлопья. Имеет оно также функцию йогуртницы, благодаря чему можно самому приготовить вкусный, домашний йогурт или кефир. Добавляя в готовый продукт фрукты, орехи или другие любимые ингредиенты, можно создавать здоровые, питательные блюда без консервантов.

Просим внимательно прочитать настоящую инструкцию по эксплуатации. Особое внимание следует уделить правилам техники безопасности. Инструкцию просим сохранить, чтобы можно было ею воспользоваться позже.

УКАЗАНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Устройство в процессе работы следует ставить на ровной, устойчивой к нагреванию, не легковоспламеняющейся поверхности. Чтобы исключить возможность возгорания поверхности под работающей сушилкой, рекомендуем размещать ее на керамических плитках или толстой доске. После 40 часов непрерывной работы устройство необходимо выключить и позволить ему полностью остыть.

- Сушилка предназначена только для домашнего пользования.
- Сушилку включать исключительно в розетку сети переменного тока 220В-240В.
- Не включать сушилку, если провод поврежден или основание сушилки повреждено.
- **Не прикрывать устройство в процессе работы !**

Если питающий провод поврежден, его необходимо заменить в специализированном ремонтном пункте. Ремонт устройства может осуществлять только подготовленный персонал. Неграмотно выполненный ремонт может повлечь за собой серьезную угрозу для пользователя. В случае возникновения неполадок просим обращаться в бюро обслуживания клиента фирмы BROWIN.

- Не оставлять включенную сушилку без надзора.
- Не тянуть за провод, вытаскивая штепсель из розетки.
- Перед мойкой сушилки вынуть штепсель питающего провода из розетки.
- Следить за тем, чтобы не замочить штепсель питающего провода во время мытья устройства.
- Не мыть под проточной водой, не окунать основание сушилки в воду во время мойки.
- Не ставить на основание сушилки сита с продуктами, с которого стекает вода
- Для мытья основания сушилки не использовать агрессивные детергенты в форме эмульсий, молочка, паст, и т. п., достаточно протереть основание увлажненной щеткой или губкой и вытереть насухо перед очередным использованием.

Устройством могут пользоваться исключительно взрослые лица. Нельзя оставлять работающее устройства без надзора. Следует удостовериться, что место хранения устройства надёжно защищено от доступа детей и нежелательных лиц.
Производитель не отвечает за ущерб, вызванный применением устройства вразрез с его назначением или несвойственным его обслуживанием.
Производитель оставляет за собой право модификации изделия в любой момент, без предварительного извещения, с целью приспособления к законоположениям, нормам, директивам, или в связи с конструкционными, торговыми, эстетическими и другими причинами.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ И ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Технические параметры указаны на щитке изделия.
Сушилка для фруктов и овощей BROWIN соответствует требованиям действующих норм.
Устройство совместимо с требованием директив.

- Электрический прибор низкого напряжения (LVD) - 2006/95/B
- Электромагнитная совместимость (EMC) - 2004/108/B
- Тип BY1102 - сушилка 5-ситовая; Емкость: 13,5л.
- Мощность устройства 245Вт
- Напряжение 220-240 В
- Сушилка обладает сертификатом, разрешающим контакт с продовольственными товарами. Изделие маркировано знаком CE на щитке.

УХОД

Сита мыть в летней воде с добавлением детергента. Основание сушилки протирать влажной тряпочкой и вытирать насухо.

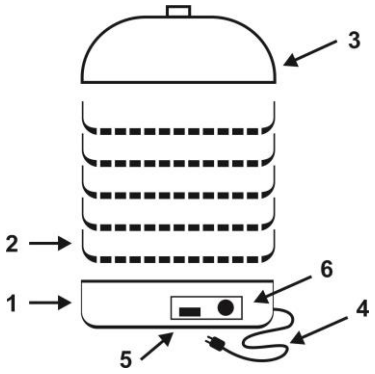
ВНИМАНИЕ: **Основания сушилки с закрытой нагревательной спиралью, двигателем и вентилятором не мыть под проточной водой, не окунать в воду!**

Устройство нельзя выбрасывать вместе с коммунальными отходами. Ненужное или отработанное электрическое устройство должно быть доставлено в специально отведённый пункт утилизации.

СТРОЕНИЕ СУШИЛКИ

Сушилка состоит из:

1. Основания сушилки - содержащее застроенную нагревательную спираль и вентилятор.
2. Комплект 5 сит.
3. Крышка.
4. Питающий провод со штепселем.
5. Включатель/выключатель.
6. Терморегулятор.



РАБОТА И ОБСЛУЖИВАНИЕ СУШИЛКИ

ВНИМАНИЕ!!! Продукты, предназначенные для сушения, помыть, осушить и уложить свободно на ситах, так, чтобы обеспечить беспрепятственное прохождение воздуха между слоями. Не раскладывать слишком много продуктов на отдельных ситах.

- Начать раскладывание продуктов от ниже всего расположенного сита.
- Наполненные сита установить над основанием сушилки и прикрыть крышкой.
- Если не все сита заполнены содержимым, рекомендуем разместить на сушилке только сита с содержимым.
- Включить сушилку, устройство работает с мощностью 245Вт.
- После завершения процесса сушения, выключить сушилку и подождать пока продукты остынут, потом переложить их в контейнер, в котором они будут храниться.

Подогретый воздух, проходя через сита, вызывает испарение води из продуктов. Время сушения зависит от содержания воды в продуктах и их степени измельчения, напр. яблоки мы предлагаем сушить, предварительно нарезав их пластинками (кружочками), не толще 5мм.

В процессе сушения рекомендуем, время от времени, заменять сита местами для равномерного просушивания продуктов. Сушение водянистых продуктов, таких как: сливы, виноград, или мокрые грибы, требует значительно более длительного времени.

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ К СУШЕНИЮ

Перед вложением в сушилку фрукты, овощи и т. п. необходимо тщательно вымыть, а потом вытереть насухо.

ВНИМАНИЕ: Не класть мокрых сит с продуктами на основание сушилки.

Продукты, предназначенные для сушения, разрезать на меньшие части (ломтики, пластинки, кружочки), таким образом, чтобы их можно было свободно разложить на ситах.
Время сушения зависит от толщины ломтиков. Если продукты на некоторых ситах менее сухие, можно поменять очерёдность сит таким образом, чтобы сита с менее высушенными компонентами оказались внизу - ближе основания сушилки. Некоторые фрукты обладают натуральным защитным слоем, который замедляет процесс сушения. В таком случае, чтобы сократить время сушения, рекомендуем окунуть их в горячую воду и кипятить 1-2 минуты, после чего окунуть в холодную воду, отцедить и хорошо осушить.

Сушение фруктов :

- Тщательно промыть и осушить фрукты.
- Устранить семечки, косточки и удалить подгнившие фрагменты.
- Порезать кусочками, которые можно легко разложить на ситах.
- Сбрызнуть фрукты соком из лимона или ананаса, чтобы после высушивания они сохранили свой цвет.
- Твердые фрукты начинать сушить в более высокой температуре - 70° С, потом постепенно её уменьшать до 50 градусов. Зато мягкие фрукты наоборот - вначале сушить в температуре около 40° С, а под конец увеличить температуру до 60 градусов.

Сушение овощей :

- Тщательно промыть и осушить овощи.
- Устранить семечки, косточки и удалить подгнившие фрагменты.
- Порезать кусочками, которые можно легко разложить на ситах.
- Перед сушением рекомендуем засыпать овощи в горячую воду, кипятить 1-5 минуты, потом окунуть в холодную воду, сцедить и тщательно осушить.

Сушение лекарственных растений :

- Рекомендуем сушить молодые листья растений.
- После высушивания спрятать растения в бумажные пакетики и хранить в сухом и темном месте.

Хранение сушеных продуктов:

- Ёмкости для хранения сушеных продуктов должны быть чистыми и сухими
- Рекомендуется хранение сушеных продуктов в стеклянных баночках с металлическими крышками, в темном, сухом месте, при температуре от 5°С до 20°С.
- На протяжении первой недели хранения следует проверить, не собралась ли в баночке влажность, если собралась, это означает, что продукты были плохо высушены и нужно повторить процесс сушки.

ВНИМАНИЕ: Не перекладывать горячих продуктов из сушилки в банки, в которых будут храниться.

ВНИМАНИЕ: Время сушения указано приблизительно. Его продолжительность будет зависеть, в основном, от степени влажности продуктов и толщины отдельных кусочков.

УКАЗАНИЯ НА ТЕМУ СУШЕНИЯ ОВОЩЕЙ

Наименование	Приготовление	Состояние после сушения	Время сушения
Баклажан	очистить и нарезать пластинками толщиной 6-12мм	хрупкий	6-18 часов
Брокколи	разделить на дольки, запарить в течении 3-5мин	хрупкая	6-20 часов
Брюссельская капуста	перерезать надвое	хрустящая	5-15 часов
Свекла	отсечь корень и листья, обварить, охладить, нарезать пластинками	хрупкая	4-12 часов
Лук и порей	очистить, нарезать кружочками, неоднократно переворачивать в процессе сушки	хрупкие	2-10 часов
Чеснок	очистить, нарезать круглыми пластинками	хрустящий	6-16 часов
Спаржевая фасоль	порезать на 2 см куски, вскипятить, пока не станет стеклообразной	хрупкая	8-26 часов
Грибы	нарезать кусками, маленькие сушить полностью	твёрдые/ хрустящие	3-15 часов
Кабачок	нарезать пластинками толщиной 6мм	хрупкий	6-18 часов
Цветная капуста	разделить на дольки и кипятить пока не станет мягче	твёрдая	6-16 часов
Капуста	нарезать полосками толщиной 3мм, устранить стержень	твёрдая	6-14 часов
Артишок	нарезать полосками толщиной 3мм, варить 5-8 минут, добавить сок лимона	хрупкий	4-12 часов
Морковь	Варить пока не станет мягче, мелко порезать или нарезать пластинками	твёрдая	4-12 часов
Огурец	очистить и нарезать пластинками толщиной 12мм	твёрдый	6-18 часов
Острая паприка	не требует резания	твёрдая	8-14 часов
Печерицы (шампиньоны)	нарезать ломтиками, маленькие сушить целиком	твёрдые	3-10 часов
Петрушка	корень очистить и нарезать пластинками, зелень уложить на сите	хрустящая / хрупкая	2-10 часов
Помидор	очистить, порезать на куски или кружочки	твёрдый	8-24 часов
Ревень	очистить, сушить только мягкие стебли, нарезать пластинками толщиной 3мм	хрустящий	4-16 часов
Сельдерей	нарезать пластинками толщиной 6мм	хрустящий	6-14 часов
Сельдерей (ботва)	стебли порезать на куски толщиной 6мм	хрупкая	4-12 часов
Сладкая паприка	устранить семена, порезать полосками толщиной 6мм	хрустящая	4-14 часов
Зеленый лук	разорвать на куски	хрустящий	6-10 часов
Шпинат	кипятить до потери цвета	хрустящий	6-16 часов
Картофель	нарезать пластинками, кипятить 8-10минут	хрустящий	8-30 часов

УКАЗАНИЯ НА ТЕМУ СУШЕНИЯ ФРУКТОВ

Свежий ананас	очистить и нарезать пластинками или кубиками	твёрдый	6-36 часов
Ананас из банки	отлить сок и осушить	мягкий	6-36 часов
Бананы	очистить, нарезать пластинками толщиной 3-4 мм	хрустящий	5-25 часов
Персик	когда фрукт частично высушен, перерезать на половину и вынуть косточку	мягкий	10-34 часов
Финики	вынуть косточку	твёрдый	6-26 часов
Инжир	нарезать пластинками или перерезать надвое	твёрдый	6-26 часов
Груши	Очистить, нарезать пластинками удалить семенное гнездо	мягкий	5-24 часов
Яблоки	очистить, удалить семенное гнездо и нарезать кружочками или тонкими ломтиками	мягкий	4-15 часов
Абрикосы	вынуть косточку, фрукт нарезать тонкими	мягкий	8-36 часов
Апельсиновая корка	корку нарезать длинными полосками, стереть на терке после высушивания	хрупкая	6-15 часов
Виноград	не требует резания, устранить черешки	мягкий	6-36 часов
Вишня	не требует резания когда плод частично сухой устранить косточку	твёрдая	6-36 часов
Клюква	не требует резания	мягкая	4-20 часов

РЕЦЕПТЫ

Яблочные кружки в корице

2 кг яблок и 5 ложек корицы

Яблоки помыть, очистить и устранить семенные гнезда. Нарезать кружочками толщиной около 6мм. Обсыпать с двух сторон корицей. Разложить на ситах, сушить 4 -15 часов.

Сушеные сливы

Сушить лучше всего сливы - венгерки. Фрукты, предназначенные для сушения, должны быть очень зрелыми - свидетельством тому будет легко морщинистая корка у основы черешка.

Сливы слегка ошпарить - около 1 мин. в кипятке. Можно сушить их с косточкой или без косточки. Время сушения 5 - 25 часов.

Сушеные цитрусовые

1,5 кг апельсинов, 5 лимонов, 4 твердых грейпфрута

Фрукты помыть, не снимая корки, нарезать тонкими кружками толщиной около 5-6мм. Уложить на ситах и сушить 8 - 24 часов. Кроме вкусовых достоинств из высушенных цитрусовых фруктов можно создать прекрасные праздничные украшения.

Сушеные помидоры

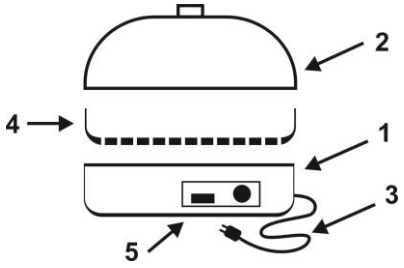
2-3 кг очень зрелых помидоров, 3 головки чеснока, ложка сушеного базилика, ½ ложки сушеного чабреца, 2 стакана оливкового масла, ½ ложки перца грубого помола, ложка крупнозернистой соли.

Помидоры помыть, разделить на половинки, устранить семена. Разложить на ситах и сушить около 8-24 часов. Чеснок разделить на зубчики, не снимать кожицу и по истечении половины времени сушения разложить на ситах рядом с помидорами. Готовые помидоры должны быть эластичными и мягкими. Уложить куски сушеных помидоров в стеклянных банках, перекладывая зубчиками чеснока, травами и солью. В процессе компоновки заливать очередные слои оливковым маслом, так, чтобы попало оно во все уголочки. Полной стеклянной банкой стукнуть несколько раз об стол, чтобы избавиться от пузырьков воздуха. Закрыть стеклянную банку крышкой и вставить в холодильник примерно на 2 недели.

СТРОЕНИЕ ЙОГУРТНИЦЫ

Йогуртница состоит из:

1. Основание – в нём нагревательная спираль и вентилятор.
2. Крышка.
3. Питающий провод с вилкой.
4. Сито
5. Выключатель/Включатель.



РАБОТА ЙОГУРТНИЦЫ И ЕЁ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

 Для приготовления домашнего йогурта подготовить соответствующее количество молока и натурального йогурта с живыми культурами бактерий.

Примерные пропорции ингредиентов для подготовки домашнего йогурта для избранных емкостей:

а) баночки объемом 560 мл
1 л молока (не UHT), 200 мл натурального йогурта с живыми культурами бактерии

б) баночки объемом 210 мл
1 л молока (не UHT), 150 мл натурального йогурта с живыми культурами бактерии

в) баночки объемом 280 мл
1,3 л молока (не UHT), 150 мл натурального йогурта с живыми культурами бактерии

 Подогреть молоко до температуры 37°C, добавить йогурт и тщательно перемешать.
 Чистые баночки, пропаренные кипятком, наполнить до ¾ объема, плотно закрыть.
 Снять 4 сита и крышку устройства.
 Баночки поместить на основании йогуртницы и прикрыть крышкой.
 Включить устройство, установить температуру 45°C и оставить созревать 6-8 часов (если йогурт по-прежнему жидкий - продлить время созревания).
 Выключить устройство и поместить ёмкости с йогуртом в холодильнике.
 Йогурт хранить в холодильнике (срок хранения максимум 3-5 дней)

ВНИМАНИЕ:

- чем дольше время созревания, тем интенсивнее вкус йогурта;
- для заквашивания очередных порций молока можно применять йогурт, приготовленный в предыдущей партии;
- в йогуртнице можно также приготовить кефир - заквашивая им молоко;
- добавки: орехи, фрукты, джем, мюсли добавляем в готовый йогурт;

- *если используем не пастеризованное молоко, его предварительно необходимо вскипятить, потом охладить до температуры 37°С и заквасить йогуртом или кефиром.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Електрична сушарка для продуктів харчування з йогуртницею і вентилятором потужністю 245 Вт

Модель SE4

Шановні Клієнти!

Сушіння харчових продуктів - це простий і зручний метод їх консервації зі збереженням поживних речовин в їх складі. Придбана Вами сушарка оснащена потужним вентилятором, який створює термообіг теплого повітря, яке проходить від нагрівальної основи через окремі шари продуктів, укладені на ситах. Терморегуляція дозволяє встановити оптимальну температуру для кожного виду продукту, який маємо намір висушити. Завдяки цьому методу овочі, фрукти, гриби не втрачають цінних вітамінів і поживних речовин. Сушарка дозволяє на протязі року готувати здорові продукти харчування без використання шкідливих хімічних речовин. У цьому пристрої можна також сушити квіти, лікарські рослини, зернові пластівці. Має він також функцію йогуртниці, завдяки чому можна самому приготувати смачний домашній йогурт або кефір. Додаючи в готовий продукт фрукти, горіхи або інші улюблені інгредієнти, можна створювати здорові, поживні страви без консервантів.

Просимо уважно прочитати інструкцію з експлуатації. Особливу увагу слід приділити правилам техніки безпеки. Інструкцію просимо зберегти, щоб можна було нею скористатися пізніше.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Пристрій в процесі роботи ставити на рівній, стійкій до нагрівання, не легкозаймистій поверхні. Щоб запобігти займанню поверхні під працюючою сушаркою, рекомендуємо ставити її на керамічних плитках або товстій дошці. Після 40 годин безперервної роботи пристрій необхідно вимкнути і дозволити йому повністю остигнути.

- Сушарка призначена тільки для домашнього користування.
- Сушарку включати виключно в розетку мережі змінного струму 220В-240В.
- Не включати сушарку, якщо провід пошкоджений або пошкоджена основа сушарки.
- **Не прикривати пристрій в процесі роботи !**

Якщо провід пошкоджений, його необхідно замінити в спеціалізованому ремонтному пункті. Ремонт пристрою може здійснювати тільки підготовлений персонал. Неграмотно виконаний ремонт створює загрозу для користувача. У разі виникнення неполадок просимо звертатися у бюро обслуговування клієнта фірми BROWIN.

- Не залишати ввімкнену сушарку без нагляду.
- Не тягнути за провід, витягуючи штепсель з розетки.
- Перед миттям сушарки вийняти штепсель проводу з розетки.
- Стежити за тим, щоб не замочити штепсель проводу під час миття пристрою.
- Не мити під проточною водою, не занурювати основу сушарки у воду під час миття.
- Не ставити на основу сушарки сита з продуктами, з яких стікає вода.
- Для миття основи сушарки не використовувати агресивні детергенти у формі емульсій, рідин, паст, і т. п., досить протерти основу зволоженою щіткою або губкою і витерти досуха перед черговим використанням.

Пристроєм можуть користуватися виключно дорослі особи. Не можна залишати працюючий пристрій без нагляду. Слід упевнитися, що місце зберігання пристрою надійно захищене від доступу дітей і сторонніх осіб.
Виробник не відповідає за збитки, викликані застосуванням пристрою всупереч з його призначенням або невластивим його обслуговуванням.
Виробник залишає за собою право модифікації виробу у будь-який момент, без попереднього сповіщення, з метою пристосування до законоположень, норм, директив, або у зв'язку з конструкційними, торговими, естетичними і іншими причинами.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ І ОПИС ПРИСТРОЮ

Технічні параметри вказані на щитку виробу.
Сушарка для фруктів і овочів BROWIN відповідає вимогам діючих норм.
Пристрій сумісний з вимогами директив.

- Електричний прилад низької напруги (LVD) - 2006/95/B
- Електромагнітна сумісність (EMC) - 2004/108/B
- Тип BY1102 - сушарка 5-секційна (5 сит); Місткість: 13,5л.
- Потужність 245Вт
- Напруга 220-240 В
- Сушарка має сертифікат, який дозволяє тримати у ній харчові продукти. Виріб маркований знаком CE на щитку.

ДОГЛЯД

Сита мити в літній воді з додаванням детергентів. Основу сушарки протирати вологою ганчіркою і витирати досуха.

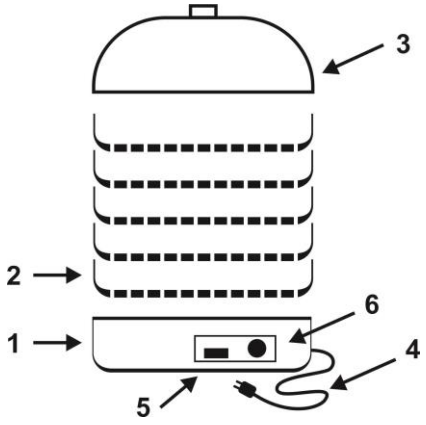
УВАГА: **Основу сушарки із закритою нагрівальною спіраллю, двигуном і вентилятором не мити під проточною водою, не занурювати у воду!**

Пристрій не можна викидати разом з комунальними відходами. Непотрібний або відпрацьований електричний пристрій має бути доставлений у спеціально відведений пункт утилізації.

БУДОВА СУШАРКИ

Сушарка складається з:

1. Основа сушарки - містить забудовану нагрівальну спіраль і вентилятор.
2. Комплект 5 сит.
3. Кришка.
4. Провід живлення зі штепселем.
5. Вмикач/вимикач.
6. Терморегулятор.



РОБОТА І ОБСЛУГОВУВАННЯ СУШАРКИ

УВАГА!!! Продукти, призначені для сушки, помити, осушити і розкласти на ситах, так, щоб забезпечити безперешкодне проходження повітря між шарами. Не розкладати надто багато продуктів на окремих ситах.

- Почати розкладання продуктів на найнижче розташованих ситах.
- Наповнені сита встановити над основою сушарки і прикрити кришкою.
- Якщо не усі сита заповнені, рекомендуємо розмістити на сушарці тільки сита з вмістом.
- Включити сушарку, пристрій працює з потужністю 245Вт.
- Після завершення процесу сушіння, вимкнути сушарку і почекати аж продукти охолонуть, потім перекласти їх в контейнер, в якому вони зберігатимуться.

Підігріте повітря, проходячи через сита, викликає випаровування води з продуктів. Час сушки залежить від вмісту води в продуктах і ступеня їх подрібнення, напр. яблука ми пропонуємо сушити, заздалегідь нарізавши їх пластинками (кружечками), не товще 5мм.

В процесі сушки радимо час від часу замінювати сита місцями для рівномірного просушування продуктів. Сушіння водянистих продуктів, таких як: сливи, виноград, або мокрі гриби, вимагає значно більше часу.

ПІДГОТОВКА ПРОДУКТІВ ДО СУШІННЯ

Перед вкладенням в сушарку фрукти, овочі, тощо необхідно ретельно вимити, а потім витерти досуха.

УВАГА: Не класти мокрих сит з продуктами на основу сушарки.

Продукти, призначені для сушки, розрізати на менші частини (скибочки, пластинки, кружечки), так, щоб їх можна було вільно розкласти на ситах.

Час сушіння залежить від товщини скибочок. Якщо продукти на деяких ситах менш сухі,можна поміняти черговість сит так, щоб сита з менш висушеними компонентами знаходились внизу - ближче до основи сушарки. Деякі фрукти мають натуральний захисний шар, який сповільнює процес сушки. У такому разі, щоб

скоротити час сушки, рекомендуємо занурити їх в гарячу воду і кип'ятити 1-2 хвилини, після чого занурити в холодну воду, відцідити і добре осушити.

Сушіння фруктів :

- Ретельно промити і осушити фрукти.
- Усунути насіння, кісточки і видалити підгнилі фрагменти.
- Порізати шматочками, які можна легко розкласти на ситах.
- Побризкати фрукти соком з лимона або ананаса, щоб після висушування вони зберегли свій колір.
- Тверді фрукти починати сушити у більш високій температурі - 70° С, потім поступово її зменшувати до 50 градусів. Зате м'які фрукти навпаки - спочатку сушити в температурі близько 40° С, а наприкінці - збільшити температуру до 60 градусів.

Сушіння овочів :

- Ретельно промити і осушити овочі.
- Усунути насіння, кісточки і видалити підгнилі фрагменти.
- Порізати шматочками, які можна легко розкласти на ситах.
- Перед сушкою рекомендуємо засипати овочі в гарячу воду, кип'ятити 1-5 хвилин, потім занурити в холодну воду, зцідити і ретельно осушити.

Сушіння лікарських рослин :

- Рекомендуємо сушити молоде листя рослин.
- Після висушування сховати рослини в паперові пакетики і зберігати у сухому і темному місці.

Зберігання сушених продуктів :

- Посуд для зберігання сушених продуктів має бути чистий і сухий.
- Радимо зберігати сушені продукти в скляних баночках з металевими кришками, в темному, сухому місці, при температурі від 5°С до 20°С.
- Упродовж першого тижня зберігання слід перевірити, чи не зібралася у баночці волога, якщо зібралася, це означає, що продукти були погано висушені і треба повторити процес сушки.

УВАГА: Не перекладати гарячих продуктів з сушарки у банки, в яких зберігатимуться.

УВАГА: Час сушіння вказано приблизно. Його тривалість залежатиме, в основному, від міри вологості продуктів і товщини окремих шматочків.

ВКАЗІВКИ НА ТЕМУ СУШКИ ОВОЧІВ

Найменування	**Приготування**	**Стан після сушки**	**Час сушіння**
Баклажан	очистити і нарізувати пластинками завтовшки 6-12мм	крихкий	6-18 годин
Броколі	розділити на шматочки, запарити протягом 3-5мин	крихка	6-20 годин
Брюссельська капуста	перерізувати надвоє	хрустка	5-15 годин

Буряк	відсікти корінь і листя, обварити, охолодити, нарізувати пластинками	крихкий	4-12 годин
Цибуля і порій	очистити, нарізувати кружечками, часто перевертати в процесі сушки	крихкі	2-10 годин
Часник	очистити, нарізувати круглими пластинками	хрусткий	6-16 годин
Спаржева квасоля	порізати на 2 см шматки, закип'ятити, до отримання склоподібного вигляду	крихка	8-26 годин
Гриби	нарізувати шматками, маленькі сушити повністю	тверді/ хрусткі	3-15 годин
Кабачок	нарізувати пластинками завтовшки 6мм	крихкий	6-18 годин
Цвітна капуста	розділити на дольки і кип'ятити доки не розм’якне	тверда	6-16 годин
Капуста	нарізувати смужками завтовшки 3мм, усунути стержень	тверда	6-14 годин
Артишок	нарізувати смужками завтовшки 3мм, варити 5-8 хвилин додати сік лимона	крихкий	4-12 годин
Морква	варити доки не стане м'якшою, дрібно порізати або нарізувати пластинками	тверда	4-12 годин
Огірок	очистити і нарізувати пластинками завтовшки 12мм	твердий	6-18 годин
Гостра паприка	не вимагає різання	тверда	8-14 годин
Печериці (шампіньйони)	нарізувати шматочками (пластинками), маленькі сушити цілими	тверді	3-10 годин
Петрушка	корінь очистити і нарізувати пластинками, зелень укласти на ситі	хрустка / крихка	2-10 годин
Помідор	очистити, порізати на шматки або кружечки	твердий	8-24 годин
Ревінь	очистити, сушити тільки м'які стебла, нарізувати пластинками завтовшки 3мм	хрусткий	4-16 годин
Селера	нарізувати пластинками завтовшки 6мм	хрустка	6-14 годин
Селера (бадилля)	стебла порізати на шматки завтовшки 6мм	крихка	4-12 годин
Солодка паприка	усунути насіння, порізати смужками завтовшки 6мм	хрустка	4-14 годин
Зелена цибуля	розірвати на шматки	хрустка	6-10 годин
Шпинат	кип'ятити до втрати кольору	хрусткий	6-16 годин
Картопля	нарізувати пластинками, кип'ятити 8-10 хв	хрустка	8-30 годин

ВКАЗІВКИ НА ТЕМУ СУШІННЯ ФРУКТІВ

Свіжий ананас	очистити і нарізувати пластинками або кубиками	твердий	6-36 годин
Ананас з банки	відлити сік і осушити	м'який	6-36 годин
Банани	очистити, нарізувати пластинками завтовшки 3-4 мм	хрусткі	5-25 годин
Персик	коли фрукт частково висушений, перерізати на половинки і вийняти кісточку	м'який	10-34 годин
Фініки	вийняти кісточку	тверді	6-26 годин
Інжир	нарізувати пластинками або перерізувати надвоє	твердий	6-26 годин
Груші	очистити, нарізувати пластинками видалити насінне гніздо	м'які	5-24 годин
Яблука	очистити, видалити насінне гніздо і нарізувати кружечками або тонкими скибочками	м'які	4-15 годин

Абрикоси	вийняти кісточку, фрукт нарізувати тонкими пластинками	м'які	8-36 годин
Апельсинова кірка	кірку нарізувати довгими смужками, стерти на тертушці після висушування	крихка	6-15 годин
Виноград	не вимагає різання, усунути черешки	м'який	6-36 годин
Вишня	не вимагає різання	тверда	6-36 годин
Журавлина	коли плід частково сухий, усунути кісточку	м'яка	4-20 годин

РЕЦЕПТИ

Яблучні пластинки в кориці

2 кг яблук і 5 ложок кориці

Яблука помити, очистити і вибрати насінні гнізда. Нарізувати пластинками завтовшки 6мм. Посипати з двох сторін корицею. Розкласти на ситах, сушити 4 -15 годин.

Сушені сливи

Сушити краще всього сливи - угорки. Фрукти, призначені для сушки, мають бути дуже зрілими - на що вказує легка зморшкувата кірка у основи черешка.

Сливи злегка обшпарити - близько 1 хв. в окропі. Можна сушити їх з кісточкою або без кісточки. Час сушіння 5 - 25 годин.

Сушені цитрусові

1,5 кг апельсинів, 5 лимонів, 4 тверді грейпфрути

Фрукти помити, не знімаючи кірки, нарізувати тонкими скибками завтовшки біля 5-6мм. Укласти на ситах і сушити 8 - 24 годин. Окрім смакових достоїнств з висушених цитрусових фруктів можна створити прекрасні святкові прикраси.

Сушені помідори

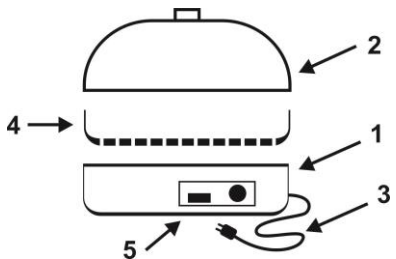
2-3 кг дуже зрілих помідорів, 3 голівки часнику, ложка сушеного базиліку, ½ ложки сушеного чебрецю, 2 склянки маслинової олії, ½ ложки перцю грубого помелу, ложка крупнозернистої солі.

Помідори помити, розділити на половинки, вибрати насіння. Розкласти на ситах і сушити 8-24 годин. Часник розділити на зубчики, не знімати шкірку і в половині часу сушіння розкласти на ситах поряд з помідорами. Готові помідори мають бути еластичними і м'якими. Укласти шматки сушених помідорів в скляних банках, перекладаючи зубчиками часнику, травами і сіллю. В процесі вкладання заливати чергові шари маслиновою олією, так, щоб потрапило вона в усі закамарки банки. Наповненою скляною банкою стукнути кілька разів об стіл, щоб позбутися бульбашок повітря. Закрити скляну банку кришкою і вставити в холодильник приблизно на 2 тижні.

БУДОВА ЙОГУРТНИЦІ

Йогуртниця складається з:

1. Основа - в ній нагрівальна спіраль і вентилятор.



2. Кришка.
3. Провід живлення з вилкою.
4. Сито
5. Вимикач/Вмикач.

.

РОБОТА ЙОГУРТНИЦІ І ЇЇ ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Для приготування домашнього йогурту підготувати відповідну кількість молока і натурального йогурту з живими культурами бактерій.

Пропорції інгредієнтів для приготування домашнього йогурту для обраного посуду (як приклад):

а) баночки об'ємом 560 мл
1 л молока (не UHT), 200 мл натурального йогурту з живими культурами бактерій
б) баночки об'ємом 210 мл
1 л молока (не UHT), 150 мл натурального йогурту з живими культурами бактерій
в) баночки об'ємом 280 мл
1,3 л молока (не UHT), 150 мл натурального йогурту з живими культурами бактерій

- Підігріти молоко до температури 37°C, додати йогурт і ретельно перемішати.
- Чисті баночки, пропарені кип'ятком, наповнити до ¾ об'єму, щільно закрити.
- Зняти 4 сита і кришку пристрою.
- Баночки помістити на основі йогуртниці і прикрити кришкою.
- Ввімкнути пристрій, встановити температуру 45°C і залишити дозрівати 6-8 годин (якщо йогурт все ще рідкий - продовжити час дозрівання).
- Вимкнути пристрій і помістити баночки з йогуртом в холодильнику.
- Йогурт зберігати в холодильнику (термін зберігання готового йогурту максимум 3-5 днів).

УВАГА:

- ✓ чим довший час дозрівання, тим інтенсивніший смак йогурту;
- ✓ для закваски чергових порцій молока можна використати йогурт, приготований в попередній партії;
- ✓ в йогуртниці можна також приготувати кефір - заквасивши ним молоко;
- ✓ додатки: горіхи, фрукти, джем, мюслі додаємо в готовий йогурт;
- ✓ *якщо використовуємо не пастеризоване молоко, його заздалегідь необхідно закип'ятити, потім охолодити до температури 3
- ✓ 7°C і заквасити йогуртом або кефіром.

CZ **NÁVOD K OBSLUZE**

Elektrická sušička potravin s jogurtovačem

a ventilátorem 245 W

Model SE4

Vážení zákazníci,

Sušení potravin je dokonalou metodou konzervace při zachování jejich přírodních hodnot. Vámi zakoupená sušička disponuje silným ventilátorem vynucujícím oběh teplého vzduchu od hřející základny přes jednotlivé vrstvy potravin

rozložené na sítech. Termoregulace umožňuje nastavení optimální teploty pro každý druh sušeného produktu. Díky této metodě zelenina, ovoce nebo houby neztrácejí cenné vitamíny a výživné látky. Sušička umožňuje připravovat po celý rok zdravé pokrmy bez použití škodlivých chemických látek.
V tomto zařízení lze také sušit květiny, léčivé rostliny a připravovat vločky z obilovin. Dále je vybaveno funkcí jogurtovače, díky tomu si sami můžete připravit chutný domácí jogurt a kefír, a pokud do hotového produktu přidáte ovoce, ořechy nebo jiné oblíbené ingredience, můžete pokaždé vytvořit zdravý výrobek bez konzervantů.

Prosíme o pozorné přečtení tohoto návodu k obsluze. Obzvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Návod prosím uchovejte, aby ho bylo možné využít i
během pozdějšího používání výrobku.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Zařízení v chodu postavte na plochý, nehořlavý povrch odolný vůči zahřívání. Pro omezení možnosti vznícení povrchu pod pracující sušičkou se doporučuje umístit ji na dlaždičkách nebo na silném prkénku. Po 40 hodinách nepřetržité práce je nutné zařízení vypnout a nechat jej úplně vychladnout.

- Sušička je určená pouze k domácímu použití
- Sušičku zapojujte jen do zásuvky střídavého proudu 220V-240V
- Nespouštějte sušičky, pokud mají poškozený napájecí kabel nebo je základna sušičky viditelně poškozena
- **Zařízení během jeho činnosti nepřikrývejte!**

Pokud se napájecí kabel poškodí, musí být vyměněn speciálním opravárenským závodem. Opravy zařízení může provádět pouze proškolený personál. Nesprávně provedená oprava může pro uživatele představovat vážné nebezpečí. V případě výskytu závady se prosím obraťte na kancelář zákaznické podpory firmy BROWIN.

- Nenechávejte spuštěnou sušičku bez dozoru
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky taháním za kabel
- Před mytím sušičky vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky
- Dávejte pozor, abyste nenamočili zástrčku napájecího kabelu
- Nemýt pod tekoucí vodou, ani neponořovat základnu sušičky do vody během mytí
- Nepokládejte síta s produkty, z kterých kape voda, nad základnu sušičky.
- K mytí podstavce sušičky nepoužívejte agresivní detergenty v podobě emulzí, mléka, past apod. Stačí ho otřít navlhčeným kartáčem nebo houbičkou a otřít před opětovným použitím do sucha

Zařízení mohou používat pouze dospělé osoby. Nikdy nenechávejte zařízení v chodu bez dozoru. Ujistěte se, že je místo skladování zařízení správně chráněno před přístupem děti a nepovolaných osob.

Výrobce nezodpovídá za případné škody způsobené použitím zařízení v rozporu s jeho určením nebo jeho nesprávnou obsluhou.

Výrobce si vyhrazuje právo na úpravy výrobku kdykoliv, bez dřívějšího upozornění, za účelem jeho uzpůsobení právním předpisům, normám, směrnicím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických a jiných příčin.

TECHNICKÉ ÚDAJE A POPIS ZAŘÍZENÍ

Technické parametry jsou uvedeny na typovém štítku výrobku.

Sušička ovoce a zeleniny BROWIN splňuje nároky platných norem.

Zařízení odpovídá nárokům směrnic:

- Nízkonapěťová elektrická zařízení (LVD) - 2006/95/ES
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/ES.
- Typ BY1102 - 5síťová sušička; Objem: 13,5L.
- Výkon zařízení 245W.
- Napětí 220-240 V.
- Sušička disponuje atestem, který ji schvaluje pro kontakt s potravinami. Výrobek je na typovém štítku označen symbolem CE.

ÚDRŽBA

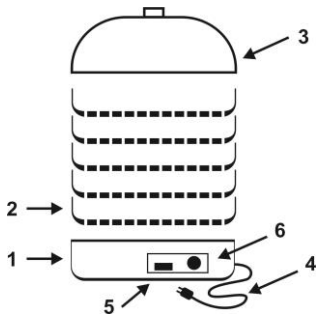
Síta myjte ve vlažné vodě s přídavkem detergentu. Podstavce sušičky otřete vlhkým hadříkem a otřete do sucha. POZOR: **Podstavy sušičky s vestavěnou topnou spirálou, motorem a ventilátorem nemyjte pod tekoucí vodou, neponořujte je do vody!**

Zařízení nesmí být vyhozeno s komunálním odpadem. Nepotřebné nebo vysloužilé elektrické zařízení musí být předáno na k tomuto účelu speciálně určené sběrné místo.

KONSTRUKCE SUŠIČKY

Sušička se skládá z:

1. Základny sušičky - obsahující vestavěnou topnou spirálu a ventilátor.
2. Sady 5 sít.
3. Víka.
4. Napájecí kabelu se zástrčkou.
5. Vypínače.
6. Termoregulátoru.



FUNGOVÁNÍ A OBSLUHA SUŠIČKY

POZOR!!! Potraviny určené k sušení omyjte, osušte a volne rozložte na síta tak, aby bylo zajištěno volné proudění vzduchu mezi vrstvami. Na jednotlivá síta nepokládejte příliš mnoho potravin.

- S ukládáním potravin začněte na nejnižším sítu.
- Naplněná síta uložte nad základnu sušičky a přiklopte víkem.

- Pokud nejsou potravinami naplněna všechna síta, doporučuje se uložit do sušičky jen ty, na kterých se potraviny nacházejí.
- Zapněte sušičku, zařízení pracuje s výkonem 245 W.
- Po zakončení sušení vypněte sušičku a počkejte, až produkty vychladnou, následně je přendejte do nádoby, v které budou skladovány.

Zahřátý vzduch procházející přes síta odpařuje vodu ze sušených potravin. Doba sušení závisí na obsahu vody v potravinách a stupni jejich rozmělnění, např. jablka doporučujeme sušit v plátcích nepřesahujících tloušťku 5 mm. Během sušení doporučujeme síta vždy po nějaké době prohodit, abyste dosáhli rovnoměrného sušení potravin. Sušení vodnatých potravin, jako jsou: švestky, hroznové víno nebo mokré houby, vyžaduje výrazně delší dobu.

PŘÍPRAVA PRODUKTŮ K SUŠENÍ

Před vložením do sušičky ovoce, zeleninu atd. důkladně omyjte a následně otřete do sucha.

POZOR: Neklaďte mokrá síta s potravinami nad základnu sušičky.

Potraviny určené k sušení rozdělte na menší části nebo plátky tak, aby je šlo volně rozložit na sítech. Doba sušení ingrediencí závisí na tloušťce kousků. Pokud jsou produkty v některých vrstvách méně vysušené, musí být změněno pořadí sít tak, aby se síta z méně vysušenými ingrediencemi ocitly dole, blíže základny sušičky. Některé ovoce má přírodní ochrannou vrstvu, která zpomaluje proces sušení. V takovém případě se je pro zkrácení doby sušení doporučuje hodit do horké vody a vařit 1-2 minuty, následně ponořit do studené vody, scedit a důkladně osušit.

Sušení ovoce:

- Ovoce umýt a důkladně osušit
- Odstranit pecky a odříznout zkažené části
- Nakrájet na plátky, které se dají snadno uložit na síta
- Pokapat ovoce šťávou z citronu nebo ananasu, aby si ovoce po vysušení zachovalo svojí barvu.
- Tvrdé ovoce nejprve sušíme při vyšší teplotě 70° C, pak jí postupně snižujeme na 50 stupňů. Ovoce oproti tomu měkne opačně - nejdříve ho uložíme do teploty kolem 40° C a na konci sušení ji zvýšíme na 60 stupňů.

Sušení zeleniny:

- Zeleninu umýt a důkladně osušit
- Odstranit pecky a odříznout zkažené části
- Nakrájet na plátky, které se dají snadno uložit na síta
- Před sušením se doporučuje vhodit zeleninu do horké vody, vařit 1-5 minut, následně ponořit do studené vody, scedit a důkladně osušit

Sušení léčivých rostlin:

- Doporučuje se sušit mladé listy rostlin
- Po vysušení schovejte rostliny do papírových sáčků a skladujte je na suchém a tmavém místě

Skladování sušených potravin:

- Nádoby ke skladování sušených potravin musí být čisté a suché
- Doporučuje se skladovat sušené produkty v skleněných nádobách s kovovým víkem, ponechaných na tmavém, suchém místě při teplotě od 5°C do 20°C

- Během prvního týdne skladování je nutné zkontrolovat, jestli se v nádobě neshromažďuje vlhkost, pokud ano, znamená to, že produkty nebyly důkladně vysušeny a je třeba proces sušení zopakovat

POZOR: Nevkládejte horké produkty ze sušičky do nádob, v kterých budou skladovány.

POZOR: Uvedený čas sušení je přibližný. Jeho délka bude záviset především na stupni vlhkosti produktů a tloušťce plátků.

POKYNY K SUŠENÍ ZELENINY

Název	Příprava	Stav po vysušení	Čas sušení
Baklažán	očistit a nakrájet na plátky silné 6-12 mm	křehký	6-18 h
Brokolice	rozdělit na části, 3-5 min povařit	křehký	6-20 h
Růžičková kapusta	překrojit na půl	křupavý	5-15 h
Červená řepa	odříznout kořen a listy, povařit, nechat vychladnout, nakrájet na plátky	křehký	4-12 h
Cibule a pórek	oloupat, nakrájet na kroužky, několikrát během sušení zamíchat	křehké	2-10 h
Česnek	oloupat, nakrájet na kulaté plátky	křupavý	6-16 h
Zelené fazolky	nakrájet na 2 cm kousky, povařit, až zesklovatí	křehký	8-26 h
Houby	nakrájet na kousky, malé sušit v celku	tvrdé / křupavé	3-15 h
Cuketa	nakrájet na plátky silné 6 mm	křehký	6-18 h
Květák	rozdělit na růžičky a vařit až změkne	tvrdý	6-16 h
Zelí	nakrájet na proužky silné 3 mm, odstranit košťál	tvrdý	6-14 h
Artyčok	nakrájet na proužky silné 3 mm, vařit 5-8 min, přidat citronovou šťávu	křehký	4-12 h
Mrkev	povařit až změkne, propasírovat nebo nakrájet na plátky	tvrdá	4-12 h
Okurka	očistit a nakrájet na plátky silné 12mm	tvrdý	6-18 h
Ostrá paprika (chili)	není nutné ji krájet	tvrdý	8-14 h
Žampiony	nakrájet na plátky, malé sušit v celku	tvrdé	3-10 h
Petržel	kořen očistit a nakrájet na plátky, nať rozložit na síto	chřupavá /	2-10 h
Rajče	oloupat, nakrájet na kousky nebo kulaté plátky	tvrdý	8-24 h
Rebarbora	oloupat, sušit jen měkké stonky, nakrájet na plátky silné 3 mm	křupavý	4-16 h
Celer	nakrájet na plátky silné 6 mm	křupavý	6-14 h
Řapíkatý celer	stonky nakrájet na plátky silné 6 mm	křehký	4-12
Sladká paprika	odstranit semínka, nakrájet na plátky silné 6mm	křupavý	4-14 h
Pažitka	nakrájet na kousky	křupavý	6-10 h
Špenát	vařit až ztratí barvu	křupavý	6-16 h
Brambora	nakrájet na plátky, 8-10min povařit	křupavý	8-30 h

POKYNY K SUŠENÍ OVOCE

Čerstvý ananas	oloupat a nakrájet na plátky nebo na kostičky	tvrdý	6-36 h
Konzervovaný ananas	slít šťávu a osušit	měkký	6-36 h

Banány	oloupat, nakrájet na kolečka silná 3-4mm	křupavý	5-25 h
Broskev	když je ovoce částečně vysušené, překrojit a vyjmout pecku	měkký	10-34 h
Datle	vyjmout pecku	tvrdý	6-26 h
Fíky	nakrájet na plátky nebo překrojit na půl	tvrdý	6-26 h
Hrušky	oloupat, nakrájet na plátky, vyříznout jádřinec	měkký	5-24 h
Jablka	oloupat, vyříznout jádřinec a pokrájet na kolečka nebo na plátky	měkký	4-15 h
Meruňky	vyjmout pecku, ovoce nakrájet na plátky	měkký	8-36 h
Pomerančová kůra	kúru nakrájejte na dlouhé proužky, na struhadle nastrouhejte až po vysušení	křehký	6-15 h
Hroznové víno	není nutné krájet, odstranit výhonky	měkký	6-36 h
Třešně	není nutné je krájet, když je ovoce částečně suché, vyjmout pecku	tvrdý	6-36 h
Brusinka	není nutné ji krájet	měkký	4-20 h

RECEPTY

Jablečné kroužky ve skořici

2 kg jablek a 5 lžiček skořice

Jablka umýt, oloupat a vyříznout jádřince. Nakrájet na kroužky silné 6 mm. Z obou stran posypat skořicí. Rozložit na sítech, sušit 4 až 15 hodin.

Sušené švestky

K sušení se nejlépe hodí švestky maďarky. Ovoce určené k sušení musí být vysoce zralé - to signalizuje už jemně svraštělá slupka u stopky.

Švestky lehce blanšírujte - asi 1 min ve vroucí vodě. Lze je sušit s peckou nebo bez pecky.

Doba sušení je 5 až 25 hodin.

Sušené citrusy

1,5 kg pomerančů, 5 citronů, 4 tvrdé grapefruity

Ovoce umýt, neloupat, nakrájet na plátky silné cca 5-6 mm. Rozložit na sítech a sušit 8 až 24 hodin. Kromě chuťových hodnot lze z vysušeného citrusového ovoce vytvořit krásné vánoční dekorace.

Sušená rajčata

2-3 kg velmi zralých rajčat, 3 palice česneku, lžička sušené bazalky, 1/2 lžičky sušeného tymiánu, 2 sklenice olivového oleje, 1/2 lžičky na hrubo namletého pepře, lžička hrubozrnné soli

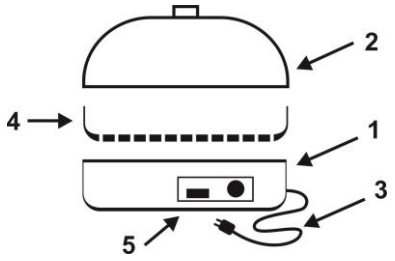
Rajčata omyjte, přepulte, odstraňte semena. Rozložte je na sítech a sušte 8-24 hodin. Česnek rozdělte na stroužky, neloupejte je, v polovině sušení je rozložte na sítech těsně vedle rajčat. Hotová rajčata by měla být pružná a měkká. Uložte kousky sušených rajčat do skleniček, prokládejte je stroužky česneku, bylinkami a solí. Během ukládání zalévejte jednotlivé vrstvy olivovým olejem, tak aby pronikl do všech koutů. Plnou skleničkou

několikrát klepněte o stůl, abyste se zbavili vzduchových bublinek. Zašroubujte skleničku a vložte ji na asi 2 týdny do ledničky.

KONSTRUKCE JOGURTOVAČE

Jogurtovač se skládá z:

1. Základny - obsahující vestavěnou topnou spirálu a ventilátor.
2. Víka.
3. Napájecí kabel se zástrčkou.
4. Sito.
5. Vypínače.



FUNGOVÁNÍ A OBSLUHA JOGURTOVAČE

- K výrobě domácího jogurtu si připravte potřebné množství mléka a bílého jogurtu se živými bakteriálními kulturami.

Příklad porce ingrediencí k přípravě domácího jogurtu pro zvolené objemy:

3 nádobky 560 ml

2 l mléka (ne UHT), 200 ml bílého jogurtu se živými bakteriálními kulturami

4 nádobky 210 ml

2 l mléka (ne UHT), 150 ml bílého jogurtu se živými bakteriálními kulturami

5 nádobky 280 ml

1,3 l mléka (ne UHT), 150 ml bílého jogurtu se živými bakteriálními kulturami

- Zahřejte mléko na teplotu 37°C, přidejte jogurt a důkladně zamíchejte
- Čisté, vyvařené nádobky naplňte do 3/4 objemu, těsně je uzavřete
- Sejměte 4 síta a víko zařízení
- Nádobky umístěte na základnu jogurtovače a přikryjte ho víkem.
- Spusťte zařízení, nastavte teplotu 45°C a nechte ho zrát 6-8h (pokud je jogurt nadále tekutý, prodlužte dobu zrání).
- Vypněte zařízení a umístěte nádobky s jogurtem do ledničky
- Jogurt uložte do zkonzumování v ledničce (maximálně 3-5 dní)

POZOR:

- čím delší čas zrání, tím intenzivnější chuť jogurtu

- k naočkování dalších porcí mléka lze použít jogurt připravený během předchozí várky

- v jogurtovači lze také připravovat kefír - pokud jím naočkujeme mléko

- doplňky: ořechy, ovoce, džem, müsli přidáváme do hotového jogurtu

- *pokud používáme nepasterizované mléko, je ho nejdříve nutné přivést k varu a následně ochladit na 37°C a naočkovat jogurtem nebo kefírem

NÁVOD NA OBSLUHU

Elektrická sušička potravín s jogurtovačom
a ventilátorom 245 W

Model SE4

Vážený zákazník,
Sušenie je vynikajúci spôsob konzervácie potravinárskych produktov, umožňujúci súčasne zachovať ich prirodzené hodnoty. Vami zakúpená sušička je vybavená silným ventilátorom, ktorý vytvára kolobeh teplého vzduchu, ktorý prúdi od vyhrievacej základnej jednotky cez jednotlivé vrstvy produktov položených na sitách. Funkcia termoregulácie umožňuje nastaviť takú teplotu, ktorá bude pre daný druh sušeného produktu optimálna. Ovocie, zelenia ani hríby pri použití tejto metódy nestrácajú cenné vitamíny a výživné látky. Vďaka sušičke tak môžete po celý rok pripravovať zdravé jedlá bez škodlivých chemických látok.
V tomto zariadení môžete sušiť aj kvety, liečivé rastliny prípadne v ňom môžete pripraviť cereálie. Zariadenie je okrem toho vybavené funkciou jogurtovača, vďaka ktorej si môžete sami vyrobiť chutný domáci jogurt alebo kefír, z ktorého po pridaní ovocia, orechov, alebo iných obľúbených ingrediencií vždy získate zdravý produkt bez obsahu konzervačných látok.

Pozorne si, prosím, prečítajte tento návod na obsluhu. Zvýšenú pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod, prosím, uskladnite, aby ste ho mohli pri použití nášho výrobku v budúcnosti znovu použiť.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri prevádzke musí zariadenie stáť na plochých, teplovzdorných a nehorľavých povrchoch. Ak chcete pri prevádzke sušičky vylúčiť možnosť zapálenia povrchu pod ňou, zariadenie odporúčame postaviť na keramických dlaždičkách alebo na hrubej doske. Zariadenie po 40 hodinách nepretržitej prevádzky vypnite a nechajte úplne vychladnúť.

- Sušička je určená výlučne na domáce použitie.
- Sušičku zapájajte výlučne do elektrickej zásuvky s napätím 220V - 240V.

- Sušičku nepoužívajte, ak je jej napájací kábel poškodený, alebo ak je jej základná jednotka viditeľným spôsobom poškodená.
- **Zariadenie počas prevádzky neprikrývajte!**

Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla, je nutné ho vymeniť v špecializovanom servise. Opravy zariadenia môže vykonávať len vyškolený personál. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia užívateľa. V prípade poruchy sa, prosím, obráťte na zákaznícky servis firmy BROWIN.

- Zapnutú sušičku nenechávajte bez dozoru.
- Zástrčku nevyťahujte z elektrickej zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- Pred umývaním sušičky vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z elektrickej zásuvky.
- Dávajte pozor, aby nedošlo k namočeniu zástrčky napájacieho kábla.
- Zariadenie neumývajte pod tečúcou vodou a základnú jednotku sušičky neponárajte pri umývaní do vody.
- Nad základnú jednotku sušičky neklaďte sitá s produktmi, z ktorých kvapká voda.
- Na umývanie základnej jednotky sušičky nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, ako sú napríklad emulzie, mliečka, pasty atď.. Stačí, ak platňu pred ďalším použitím pretriete vlhkou kefkou alebo hubkou a dosucha poutierate.

Zariadenie môžu používať len dospelé osoby. Zapnuté zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru. Uistite sa, že miesto uskladnenia zariadenia je dostatočne chránené proti prístupu detí alebo iných nepovolaných osôb. Výrobca nenesie zodpovednosť za prípadné škody, ktoré vzniknú v dôsledku použitia zariadenia v rozpore s jeho účelom, alebo v dôsledku jeho nesprávnej obsluhy.
Za účelom prispôsobenia výrobku právnym predpisom, technickým normám smerniciam, ako aj z konštrukčných, obchodných, estetických alebo iných príčin si výrobca vyhradzuje právo na zmenu výrobku, a to kedykoľvek a bez predchádzajúceho upozornenia.

TECHNICKÉ ÚDAJE A OPIS ZARIADENIA

Technické parametre sú uvedené na typovom štítku zariadenia.
Sušička ovocia a zeleniny BROWIN spĺňa požiadavky platných technických noriem.
Zariadenie je v súlade s požiadavkami nasledujúcich smerníc:

- Elektrické zariadenia nízkeho napätia (LVD) – 2006/95/ES
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/ES
- Typ BY1102 - sušička s 5 sitami; Kapacita: 13,5 l.
- Výkon zariadenia 245 W
- Napájacie napätie 220-240 V
- Sušička získala certifikát potvrdzujúci, že môže prichádzať do kontaktu s potravinárskymi výrobkami. Výrobok má na typovom štítku označenie CE.

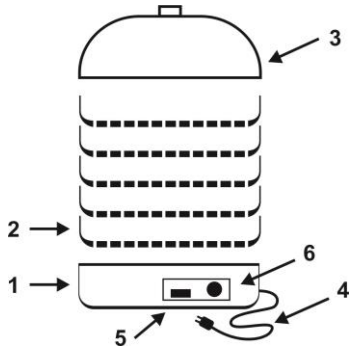
ÚDRŽBA

Sitá umývajte vo vlažnej vode s dodatkom čistiaceho prostriedku. Základnú jednotku sušičky pretrite vlhkou handričkou a následne dosucha poutierajte. POZOR: **Základnú jednotku sušičky so vstavanou vyhrievacou špirálou, motorom a ventilátorom neumývajte pod tečúcou vodou, ani ju neponárajte do vody!**
Zariadenie nesmie byť likvidované spolu s komunálnym odpadom. Nepotrebné alebo použité elektrické spotrebiče musia byť odovzdané v špeciálne na tieto účely vytvorených zberniach.

KONŠTRUKCIA SUŠIČKY

Sušička sa skladá z:

1. Základnej jednotky sušičky – obsahujúcej vstavanú vyhrievaciu špirálu a ventilátor.
2. Sady 5 sít.
3. Pokrievky.
4. Napájacieho kábla so zástrčkou.
5. Vypínača.
6. Regulátora teploty.



PREVÁDZKA A OBSLUHA SUŠIČKY

POZOR!!! Potraviny určené na sušenie najprv umyte, vysušte a následne položte voľne na sitá, tak aby mohol prúd vzduchu voľne prechádzať medzi jednotlivými vrstvami. Na jednotlivých sitách neklaďte príliš veľa potravín.

- Pri ukladaní potravín začnite od najnižšieho sita.
- Naplnené sito postavte nad základnou jednotkou sušičky a prikryte pokrievkou.
- Ak nie sú všetky sitá prikryté potravinami, odporúčame, aby ste na sušičku položili len tie sitá, na ktorých sa nachádzajú potraviny.
- Zapnite sušičku. Zariadenie pracuje s výkonom 245 W.
- Po ukončení sušenia sušičku vypnite, počkajte, kým potraviny nevychladnú, a následne ich preložte do nádoby, v ktorej budú skladované.

Zohriaty vzduch, ktorý prechádza cez sitá, spôsobuje odparovanie vody zo sušených potravín. Doba sušenia závisí od obsahu vody v potravinách a od stupňa ich rozdrobenia, napr. jablká je potrebné sušiť v plátkoch, ktorých hrúbka nepresahuje 5 mm.
Počas sušenia odporúčame sitá pravidelne navzájom vymieňať, vďaka čomu bude zaistené rovnomerné sušenie potravín. Na sušenie vodnatých potravín, ako napr. sliviek, hrozna, či mokrých hríbov, je potrebný značne dlhší čas.

PRÍPRAVA POTRAVÍN NA SUŠENIE

Zeleninu atď. pred vložením do sušičky najprv starostlivo umyte a následne dosucha poutierajte.
POZOR: Mokré sitá s potravinami neklaďte nad základnú jednotku sušičky.
Potraviny určené na sušenie rozdeľte na menšie časti alebo pokrájajte na plátky tak, aby ste ich mohli voľne položiť na sitách.

Čas sušenia potravín závisí od hrúbky jednotlivých kúskov. Ak sú potraviny na niektorých sitách menej vysušené, sitá môžete navzájom medzi sebou vymeniť tak, aby sa sitá s menej vysušenými potravinami dostali bližšie základnej jednotky zariadenia. Na niektorých ovociach sa nachádza prirodzená ochranná vrstva, ktorá spomaľuje proces sušenia. Ak chcete v takej situácii skrátiť čas sušenia, odporúčame takéto ovocie najprv ponoriť do horúcej vody a variť približne 1-2 minúty. Následne ovocie ponorte do studenej vody, preceďte a starostlivo vysušte.

Sušenie ovocia:

- Ovocie starostlivo umyte a vysušte.
- Odstráňte kôstky a odrežte pokazené časti ovocia.
- Ovocie pokrájajte na plátky, ktoré bude možné ľahko uložiť na sitách.
- Na ovocie nakvapkajte citrónovú alebo ananásovú šťavu, vďaka ktorej po vysušení nestratí svoju farbu.
- Tvrdé ovocie sušíme najprv pri vyššej teplote 70°C a následne teplotu postupne znižujeme na 50°C. Mäkké ovocie však sušíme opačne – ovocie najprv ukladáme v teplote približne 40°C, a nakoniec teplotu zvyšujeme na hodnotu 60°C.

Sušenie zeleniny:

- Zeleninu starostlivo umyte a vysušte.
- Odstráňte kôstky a odrežte pokazené časti zeleniny.
- Zeleniny nakrájajte na plátky, ktoré bude možné ľahko uložiť na sitách.
- Pred sušením odporúčame zeleninu ponoriť do horúcej vody, variť približne 1-5 minút, následne ponoriť do studenej vody, odcediť a potom starostlivo vysušiť.

Sušenie liečivých rastlín:

- Odporúčame sušiť mladé listy rastlín.
- Rastliny po vysušení vložte do papierových vreciek a skladujte na suchom a tmavom mieste.

Skladovanie sušených potravín:

- Nádoby na skladovanie sušených potravín musia byť čisté a suché.
- Sušené potraviny odporúčame skladovať v nádobách s kovovými viečkami na tmavom a suchom mieste, pri teplote od 5°C do 20°C.
- v priebehu prvého týždňa skladovania je potrebné skontrolovať, či v nádobe neskondenzovala vlhkosť, a ak áno, znamená to, že potraviny neboli dobre vysušené a celý proces sušenia je treba zopakovať ešte raz.

POZOR: Horúce potraviny zo sušičky nevkladajte hneď do nádob, v ktorých budú skladované.

POZOR: Uvedená doba sušenia je len približná. Jej dĺžka bude závisieť od množstva vlhkosti v potravinách a od hrúbky plátkov.

POKYNY PRE SUŠENIE ZELENINY

Názov	Príprava	Stav po vysušení	Doba sušenia
Baklažán	ošúpať a pokrájať na plátky s hrúbkou 6-12 mm	krehký	6-18 h
Brokolica	rozdeliť na časti, variť nad parou 3-5 min	krehká	6-20 h

Ružičkový kel	prekrojiť na polovicu	chrumkavý	5-15 h
Repa	odrezať koreň a listy, prevariť, nechať vychladnúť, pokrájať na plátky	Krehká	4-12 h
Cibuľa a pór	ošúpať, pokrájať na krúžky, niekoľkokrát počas sušenia premiešať	krehké	2-10 h
Cesnak	ošúpať, pokrájať na okrúhle plátky	chrumkavý	6-16 h
Fazuľové struky	pokrájať na 2 cm dlhé kúsky, prevariť, až kým nebudú sklovité	krehké	8-26 h
Hríby	pokrájať na kúsky, malé sušiť celé	tvrdé /	3-15 h
Tekvica	pokrájať na plátky s hrúbkou 6 mm	krehká	6-18 h
Karfiol	rozdeliť na časti a prevariť až kým nezmäkne	tvrdý	6-16 h
Kapusta	pokrájať na pásiky s hrúbkou 3 mm, odstrániť hlúb	tvrdá	6-14 h
Artičok	pokrájať na plátky s hrúbkou 3 mm, variť 5-8 minút, pridať citrónovú šťavu	krehký	4-12 h
Mrkva	uvariť až kým nezmäkne, rozkrájať alebo pokrájať na plátky	tvrdá	4-12 h
Uhorka	ošúpať a pokrájať na plátky s hrúbkou 12 mm	tvrdá	6-18 h
Štipľavá paprika (chilli)	nie je potrebné krájať	tvrdá	8-14 h
Šampiňóny	pokrájať na plátky, malé sušiť celé	tvrdé	3-10 h
Petržlen	koreň ošúpať a pokrájať na plátky, vňať položiť na sito	chrumkavý / krehký	2-10 h
Paradajka	ošúpať, pokrájať na kúsky alebo okrúhle plátky	tvrdá	8-24 h
Rebarbora	ošúpať, sušiť len mäkké stonky, pokrájať na plátky s hrúbkou 3 mm	chrumkavý	4-16 h
Zeler	pokrájať na plátky s hrúbkou 6 mm	chrumkavý	6-14 h
Vňaťový zeler	stonky pokrájať na plátky s hrúbkou 6 mm	krehký	4-12 h
Sladká paprika	odstrániť semienka, pokrájať na plátky s hrúbkou 6 mm	chrumkavá	4-14 h
Pažítka	potrhať na kúsky	chrumkavá	6-10 h
Špenát	prevariť, až kým nestratí farbu	chrumkavý	6-16 h
Zemiak	pokrájať na plátky, variť 8-10 minút	chrumkavý	8-30 h

POKYNY PRE SUŠENIE OVOCIA

Čerstvý ananás	ošúpať a pokrájať na plátky alebo kocky	tvrdý	6-36 h
Ananás z konzervy	vyliať šťavu a vysušiť	mäkký	6-36 h
Banány	ošúpať a pokrájať na krúžky s hrúbkou 3-4 mm	chrumkavé	5-25 h
Broskyňa	keď je ovocie čiastočne vysušené, prekrojiť a vytiahnuť kôstku	mäkká	10-34 h
Daktyly	vytiahnuť kôstku	tvrdé	6-26 h
Figy	pokrájať na plátky alebo prekrojiť na polovicu	tvrdé	6-26 h
Hrušky	ošúpať, pokrájať na plátky, vydlabať semienka	mäkké	5-24 h
Jablká	ošúpať, vydlabať semienka a pokrájať na krúžky alebo plátky	mäkké	4-15 h
Marhule	vytiahnuť kôstku, ovocie pokrájať na plátky	mäkké	8-36 h
Pomarančová kôra	kôru pokrájať na dlhé pásiky, postrúhať až po vysušení	krehká	6-15 h
Hrozno	nie je potrebné krájať, odstrániť stopky	mäkké	6-36 h

Višne	nie je potrebné krájať, keď je ovocie čiastočne vysušené, vytiahnuť kôstku	tvrdé	6-36 h
Brusnica	nie je potrebné krájať	mäkká	4-20 h

RECEPTY

Jablkové kolieska v škorici

2 kg jabĺk a 5 lyžíc škorice

Jablká umyte, ošúpajte a vydlabte z nich semienka. Pokrájajte na krúžky s hrúbkou približne 6 mm. Z oboch strán posypte škoricou. Rozložte na sitách, sušte 4 až 15 hodín.

Sušené slivky

Na sušenie je najvhodnejšia slivka domáca. Ovocie určené na sušenie musí byť veľmi zrelé – znakom toho je zľahka zvráskavená šupka v blízkosti stopky.

Slivky je treba zľahka zblanšírovať – približne 1 minútu vo vriacej vode. Je možné ich sušiť s kôstkou alebo bez nej. Doba sušenia - od 5 do 25 hodín

Sušené citrusy

1,5 kg pomarančov, 5 citrónov, 4 tvrdé grapefruity

Ovocie umyte, neošúpané pokrájajte na plátky s hrúbkou okolo 5-6 mm. Rozložte na sitách, sušte 8 až 24 hodín. Z vysušeného ovocia je možné, okrem vynikajúcich chuťových vlastností, tvoriť prekrásne vianočné ozdoby.

Sušené paradajky

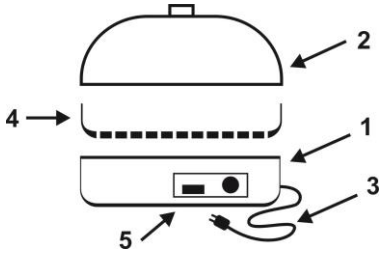
2-3 kg veľmi zrelých paradajok, 3 hlávky cesnaku, lyžica sušenej bazalky, ½ lyžice sušeného tymianu, 2 poháre olivového oleja, ½ lyžice hrubo mletého korenia, lyžica hrubozrnnej soli

Paradajky umyte, prekrojte na polovice, a odstráňte z nich semienka. Rozložte na sitách a sušte približne 8 až -24 hodín. Cesnak rozdeľte na strúčiky a neošúpaný rozložte v polovici sušenia na sitách, hneď vedľa paradajok. Hotové paradajky by mali byť elastické a mäkké. Kúsky sušených paradajok vložte do pohárov, poprekladajte strúčikmi cesnaku, bylinkami a soľou. Jednotlivé vrstvy počas ukladania zalievajte olivovým olejom tak, aby sa olej dostal všade. Plným pohárom niekoľkokrát zľahka udrite o stôl, čím sa zbavíte vzduchových bubliniek. Zavrite pohár a vložte do chladničky na približne 2 týždne.

KONŠTRUKCIA JOGURTOVAČA

Jogurtovač sa skladá z:

1. Základnej jednotky – obsahujúcej vstavanú vyhrievaciu špirálu a ventilátor.
2. Pokrievky.
3. Napájacieho kábla so zástrčkou.
4. Sito
5. Vypínača.



PREVÁDZKA A OBSLUHA JOGURTOVAČA

- Na výrobu domáceho jogurtu si pripravte príslušné množstvo mlieka a bieleho jogurtu so živými bakteriálnymi kultúrami.

Príklad proporcií jednotlivých zložiek na prípravu domáceho jogurtu pre vybrané objemy:

6 nádoba 560 ml

1 l mlieka (nie UHT), 200 ml bieleho jogurtu so živými bakteriálnymi kultúrami

7 nádoba 210 ml

1 l mlieka (nie UHT), 150 ml bieleho jogurtu so živými bakteriálnymi kultúrami

8 nádoba 280 ml

1,3 l mlieka (nie UHT), 150 ml bieleho jogurtu so živými bakteriálnymi kultúrami

- Mlieko zohrejte na teplotu 37°C, pridajte do neho jogurt a starostlivo vymiešajte.
- Čisté, vriacou vodou omyté nádobky naplňte do ¾ ich objemu a následne tesne uzavrite.
- Zo zariadenia odstráňte 4 sitá a pokrievku.
- Nádobky položte na základnej jednotke jogurtovača a prikryte pokrievkou.
- Zapnite zariadenie, nastavte teplotu 45°C a nechajte jogurt dozrievať okolo 6-8 hodín (ak je jogurt aj naďalej riedky, čas dozrievania treba predĺžiť).
- Zariadenie vypnite a nádobky s jogurtom vložte do chladničky.
- Jogurt až do jeho spotrebovania skladujte v chladničke (maximálne 3-5 dní).

POZOR:

- čím je doba dozrievania dlhšia, tým bude chuť jogurtu intenzívnejšia

- na zaočkovanie ďalších porcií mlieka je možné použiť jogurt pripravený v predchádzajúcej dávke

- v jogurtovači môžete pripraviť aj kefír – zaočkovaním mlieka kefírom.

- prísady, ako napr. orechy, ovocie, džem alebo müsli pridávajte až do hotového jogurtu

- * v prípade použitia nepasterizovaného mlieka musíme mlieko najprv prevariť, následne ochladiť na teplotu 37°C a potom naočkovať jogurtom alebo kefírom

HU **KEZELÉSI ÚTMUTATÓ**

Elektromos ételszárító joghurtkészítővel és ventilátorral 245 W

Modell SE4

Tisztelt Vásárlók,

Az élelmiszeripari termékek eltarthatósága növelésének egy kitűnő módszere a szárítás, amely megőrzi a termékek természetes értékét. Az Önök által megvásárolt szárítóban található egy erős ventilátor, amely kerengeti a meleg levegőt az alapgépben elhelyezett fűtőtesttől felfelé a szitákon elhelyezett termékrétegek között. A hőszabályozás segítségével minden szárítani kívánt termék számára beállíthatjuk az optimális hőmérsékletet. Ennek a módszernek köszönhetően a zöldségek, gyümölcsök vagy a gombák nem vesztik el az értékes vitaminokat és a tápértéküket. A szárítóval egész évben, ártalmas vegyi anyagok nélküli egészséges élelmiszereket állíthatunk elő.

Ebben a szárítóban virágokat és gyógynövényeket is száríthatunk, vagy készíthetünk gabonapelyhet is. Ezen kívül joghurtkészítő funkcióval is rendelkezik, így magunk is készíthetünk finom házi joghurtot vagy kefirt. Ha az így elkészített termékhez gyümölcsöt, mogyorót vagy más kedvenc összetevőt aduk, minden alkalommal egészséges, tartósítószer nélküli készítményt kapunk.

Kérjük, figyelmesen olvassák el az alábbi kezelési útmutatót. Fordítsanak különös figyelmet a biztonsági előírásokra. Kérjük, őrizzék meg az útmutatót, hogy a szárító későbbi használata esetén is hasznát tudják venni.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Használat közben a berendezést állítsuk vízszintes, melegedésnek ellenálló és nem gyúlékony felületre. Annak érdekében, hogy a működő szárító alatti felület meggyulladásának a veszélyét kiküszöböljük, állítsuk a szárítót kerámia lapra vagy vastag deszkára. 40 órás folyamatos működés után, kapcsoljuk ki és hagyjuk teljesen kihűlni a berendezést.

- A szárító kizárólag házi használatra készült.
- A szárítót kizárólag 220V-240V váltóáramú hálózat csatlakozójába dugjuk.
- Ne kapcsoljuk be a szárítót, ha sérült a hálózati kábel vagy a szárító alapgépén sérülések nyomai láthatók.
- **Működés közben tilos betakarni a berendezést!**

Abban az esetben, ha megsérül a hálózati kábel, kizárólag szakszervizben cseréljük ki. A berendezés javítását kizárólag képzett szakemberek végezhetik. A szakszerűtlen javítás súlyos veszélyt jelenthet a felhasználó számára. Meghibásodás esetén, kérjük vegye fel a kapcsolatot a Browin cég ügyfélszolgálati irodájával.

- Ne hagyjuk felügyelet nélkül a bekapcsolt szárítót.
- Ne a kábelnél fogva húzzuk ki a csatlakozót a fali aljzatból.
- A szárító mosogatása előtt húzzuk ki a hálózati kábel csatlakozóját a fali aljzatból.
- Vigyázzunk, hogy ne vizezzük be a hálózati kábel csatlakozóját.
- Ne mossuk a szárítót folyó víz alatt, és mosogatás közben ne mártsuk vízbe az alapgépet.
- Ne tegyük a szitákat az alapgép fölé vizes, csöpögő termékekkel.
- A szárító alapgépének a tisztításához ne használjunk agresszív mosogatószert, gélt, tejet, krémet, stb. elég átdörgölni egy kefével vagy szivaccsal és szárazra törölni a következő szárítás előtt.

A berendezést kizárólag felnőttek használhatják. Soha se hagyjuk felügyelet nélkül a bekapcsolt berendezést. Győződjünk meg róla, hogy a berendezés tárolási helye gyermekek és nemkívánatos személyek ellen megfelelően be van biztosítva.
A gyártó nem vállalja a felelősséget azokért a károkért, amelyek a berendezés nem rendeltetésszerű használatából vagy helytelen kezeléséből származnak.
A gyártó fenntartja a jogot a berendezés előzetes értesítés nélküli megváltoztatásához, hogy az megfeleljen az érvényben lévő jogszabályoknak, szabványoknak, direktíváknak vagy ha azt konstrukciós, kereskedelmi, esztétikai vagy más okok megkívánják.

A BERENDEZÉS MŰSZAKI ADATAI ÉS LEÍRÁSA

A műszaki paraméterek megtalálhatók a termék adattáblázatán.
A BROWIN cég gyümölcs és zöldségszárítója megfelel az érvényben lévő szabványoknak.
A berendezés megfelel az alábbi direktívák követelményeinek:

- Alacsony feszültségű elektromos berendezések (LVD) - 2006/95 / EK.
- Elektromágneses kompatibilitás (EMC) - 2004/108 / EK.
- Típusa: BY1102 – 5 szitás szárítóberendezés; Űrtartalma: 13,5 l.
- Teljesítménye: 245 W.
- Feszültség 220-240 V.
- A szárító rendelkezik az élelmiszerekkel való közvetlen érintkezésre szóló bizonyítvánnyal. A termék rendelkezik CE jelöléssel, ami fel van tüntetve az adattáblán.

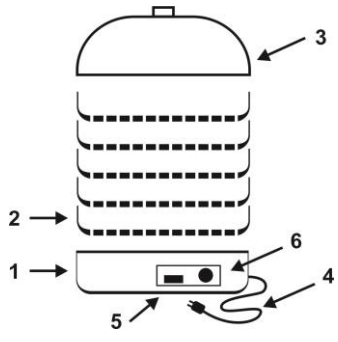
KARBANTARTÁS

A szitákat mosogatószeres langyos vízben mossuk. A szárító alapgépét töröljük át nedves ruhával és töröljük szárazra.
FIGYELEM**: A szárító beépített fűtőspirált, motort és ventilátort tartalmazó alapgépét ne mossuk folyó víz alatt és ne mártsuk vízbe**!
A berendezést ne dobjuk ki a kommunális hulladékokkal együtt. A szükségtelen vagy elhasznált elektromos berendezéseket a speciálisan erre a célra kijelölt gyűjtőhelyre kell eljuttatni.

A SZÁRÍTÓ FELÉPÍTÉSE

A szárító a következőkből áll:

1 Alapgép – tartalmazza a beépített fűtő spirált és a ventilátort.
2 szitából álló készlet.
3 Fedél.



4 Hálózati kábel csatlakozóval.

5 Be és kikapcsoló.

6 Hőszabályzó

A SZÁRÍTÓ MŰKÖDÉSE ÉS KEZELÉSE

FIGYELEM!!! A szárítani kívánt termékeket mossuk és szárítsuk meg, majd lazán helyezzük a szitákra, hogy a levegő szabadon áramolhasson a rétegek között. Ne helyezzünk túl sok terméket az egyes szitákra!

- A termékeket a legalsó szitára kezdjük kirakni.
- A megrakott szitákat helyezzük az alapgép fölé és takarjuk le a fedéllel.
- Ha nem kerül termék az összes szitára, azt javasoljuk, hogy a szárítóba csak azokat a szitákat tegyék be, amelyeken vannak termékek.
- Kapcsoljuk be a szárítót, a berendezés 245 W teljesítménnyel dolgozik.
- A szárítás végeztével kapcsoljuk ki a berendezést és várjuk meg, amíg kihűlnek a termékek, és csak azután rakjuk át az edényekbe, ahol majd tároljuk.

A szitákon áthaladó meleg levegő hatására elpárolog a szárított termékekből a víz. A szárítási idő a termékek nedvességtartalmától és az aprítás mértékétől függ, pl. az almát 5 mm-nél nem vastagabb szeletekben ajánljuk szárítani.

Azt ajánljuk, hogy szárítás közben időnként cseréljék meg a szitákat, hogy a termékek egyenletesen száradjanak meg. A magas nedvességtartalmú gyümölcsök, mint pl. szilva, szőlő, vagy a nedves gomba sokkal hosszabb szárítási időt kívánnak meg.

A TERMÉKEK SZÁRÍTÁSHOZ VALÓ ELŐKÉSZÍTÉSE

A szárítóba tétel előtt alaposan mossuk meg, majd töröljük szárazra a gyümölcsöket, zöldségeket, stb.

FIGYELEM: Ne tegyenek termékkel megpakolt csöpögő szitákat a szárító alapgépe fölé.

A szárítani kívánt termékeket osszuk kisebb darabokra vagy szeletekre oly módon, hogy szabadon elrendezhetőek legyenek a szitán.

A szárítási idő az élelmiszer darabkák vastagságától függ. Ha egyes termékrétegek kevésbé száradnak meg, fel lehet cserélni a sziták sorrendjét, oly módon, hogy a kevésbé megszáradt termékeket tartalmazó sziták alulra, az alapgéphez közelebb kerüljenek. Némely gyümölcsök természetes védőréteggel rendelkeznek, amely lelassítja a szárítási folyamatot. Ilyen esetekben a szárítási idő rövidítése érdekében ajánlott a gyümölcsöt meleg vízbe dobni és 1-2 percig forralni, majd hideg vizes öblítés után leszűrni és alaposan megszárítani.

Gyümölcsaszalás:

- Alaposan mossuk meg és szárítsuk meg a gyümölcsöt
- Távolítsuk el a magokat és vágjuk ki a hibás részeket
- Vágjuk szeletekre, hogy egyenletesebben tudjuk rárakni a szitára
- Csepegtessünk a gyümölcsökre citrom vagy ananászlét, hogy szárítás után megtartsák a színüket
- A kemény gyümölcsöket először szárítsuk magasabb, 70 °C hőmérsékleten, amit fokozatosan csökkentünk 50 °C-ra. A puha gyümölcsöket éppen fordítva – az elején 40 °C-on kezdjük a szárítani majd fokozatosan növelve a hőmérsékletet, a szárítás végén elérjük a 60 °C-ot.

Zöldségszárítás:

- Alaposan mossuk meg és szárítsuk meg a zöldséget
- Távolítsuk el a magokat és vágjuk ki a hibás részeket
- Vágjuk szeletekre, hogy egyenletesebben tudjuk rárakni a szitára
- Szárítás előtt ajánlott a zöldséget meleg vízbe dobni és 1-5 percig forralni, majd hideg vizes öblítés után leszűrni és alaposan megszárítani

Gyógynövények szárítása:

- Ajánlatos a növények fiatal leveleit szárítani
- Szárítás után tegyük a növényeket papírzacskóba majd száraz és hűvös helyen tároljuk

A szárított élelmiszer tárolása:

- A szárított élelmiszer tárolására szolgáló edényeknek tisztának és száraznak kell lenniük.
- Ajánlatos a szárított termékeket fémtetővel ellátott üvegedényben, száraz és hűvös helyen 5 °C és 20 °C közötti hőmérsékleten tárolni.
- A tárolás első hetében ellenőrizni kell, hogy nem jelentkezett-e párásodás az üveg falán. Ha jelentkezik, az azt jelenti, hogy nem tökéletesen szárítottuk meg a termékeket és meg kell ismételni a szárítást.

FIGYELEM: Ne tegyük a meleg termékeket közvetlenül a szárítóról az edénybe, amelyikben tárolni szándékozzuk.

FIGYELEM: A megadott szárítási idő közelítőleges. A hosszát főleg a termék nedvességtartalma és a szeletek vastagsága fogja befolyásolni.

ÖTLETEK ZÖLDSÉGSZÁRÍTÁSRA

Megnevezés	Az előkészítés módja	Szárítás utáni állapot	A szárítás ideje
Padlizsán	megmossuk és 6-12 mm vastag szeletekre vágjuk	omlós	6-18 h
Brokkoli	részeire bontjuk, 3-5 percen keresztül forraljuk	omlós	6-20 h
Kelbimbó	félbevágjuk	ropogós	5-15 h
Cékla	levágjuk a gyökerét és a levelét, megabáljuk, kihűtjük, majd szeletekre vágjuk	omlós	4-12 h
Hagyma és póré	meghámozzuk, kerek szeletekre vágjuk, szárítás közben néhányszor megkeverjük	omlós	2-10 h
Fokhagyma	meghámozzuk és kerek szeletekre aprítjuk	ropogós	6-16 h
Zöldbab	2 cm-es darabokra vágjuk, addig forraljuk, amíg üveges nem lesz	omlós	8-26 h
Gomba	feldaraboljuk, a kicsiket egészben szárítjuk	kemény / ropogós	3-15 h
Főzőtök	6 mm vastag szeletekre vágjuk	omlós	6-18 h
Karfiol	részeire bontjuk és puhára főzzük	kemény	6-16 h
Káposzta	3 mm-es csíkokra vágjuk, a torzsát eltávolítjuk	kemény	6-14 h

Articsóka	3 mm-es csíkokra vágjuk, 5-8 percig főzzük, citromlét adunk hozzá	omlós	4-12 h
Sárgarépa	puhára főzzük, felaprítjuk vagy felszeleteljük	kemény	4-12 h
Uborka	meghámozzuk és 12 mm vastag szeletekre vágjuk	kemény	6-18 h
Csípős paprika (chili)	nem igényel szeletelést	kemény	8-14 h
Csiperke	felszeleteljük, a kicsiket egészben szárítjuk	kemény	3-10 h
Petrezselyem	a gyökeret meghámozzuk és felszeleteljük, a leveleket elterítjük a szitán	ropogós / omlós	2-10 h
Paradicsom	meghámozzuk, darabokra vágjuk vagy felszeleteljük	kemény	8-24 h
Rebarbara	meghámozzuk, csak a puha szárát szárítjuk, 3 mm vastag szeletekre vágjuk	ropogós	4-16 h
Zeller	6 mm vastag szeletekre vágjuk	ropogós	6-14 h
Zellerszár	a szárakat 6 mm vastag darabokra vágjuk	omlós	4-12 h
Édes paprika	a magvakat eltávolítjuk, 6 mm-es csíkokra vágjuk	ropogós	4-14 h
Snidling	darabokra tépdessük	ropogós	6-10 h
Spenót	addig főzzük amíg elveszti a színét	ropogós	6-16 h
Burgonya	felszeleteljük, 8-10 percig főzzük	ropogós	8-30 h

ÖTLETEK GYÜMÖLCSASZALÁSRA

Friss ananász	meghámozzuk és szeletekre vagy kockára vágjuk	kemény	6-36 h
Konzerv ananász	leöntjük a levét és aszaljuk	puha	6-36 h
Banán	meghámozzuk és 3-4 mm-es szeletekre vágjuk	ropogós	5-25 h
Őszibarack	mikor részben már megszáradt kettőbe vágjuk és kivesszük a magját	puha	10-34 h
Datolya	kiszedjük a magját	kemény	6-26 h
Füge	felszeleteljük vagy félbevágjuk	kemény	6-26 h
Körte	meghámozzuk, feldaraboljuk és kivájjuk a magházat	puha	5-24 h
Alma	meghámozzuk, kivájjuk a magházat és karikára vagy szeletekre vágjuk	puha	4-15 h
Sárgabarack	kivesszük a magját és a gyümölcsöt felszeleteljük	puha	8-36 h
Narancshéj	a héjat hosszú csíkokra vágjuk, szárítás után reszeljük	omlós	6-15 h
Szőlő	nem igényel darabolást, szedjük le a kocsányát	puha	6-36 h
Meggy	nem igényel darabolást, mikor a gyümölcs részben már megszáradt kivesszük a magját	kemény	6-36 h
Tőzegáfonya	nem igényel darabolást	puha	4-20 h

RECEPTEK

Fahéjban forgatott almagolyók

2 kg alma és 5 kanál fahéj

Az almát megmossuk, meghámozzuk, majd kivájjuk a magházat. Ezután 6 mm vastag karikákra vágjuk. A karikák mindkét oldalát megszórjuk fahéjjal. Elhelyezzük a szitán és 4-15 órán keresztül szárítjuk.

Aszalt szilva

Szárításra a kékszilva felel meg (węgierki) legjobban. A szárítani kívánt gyümölcsnek nagyon érettnek kell lennie – ezt onnan látjuk, hogy a bőre a kocsányánál már enyhén ráncosodik.

A szilvát gyengén blansíirozni kell – körülbelül 1 percig forró vízben. Aszalhatjuk mag nélkül és maggal is. az aszalási idő 5-25 óra

Szárított citrusfélék

1,5 kg narancs, 5 db citrom, 4 db kemény grapefruit

A gyümölcsöket megmossuk, nem hámozzuk meg, kb. 5-6 mm-es szeletekre vágjuk. Elrendezzük a szitán és 8-24 órán keresztül szárítjuk. Az élvezeti értékén túl a megszárított citrusfélékből gyönyörű ünnepi díszeket is készíthetünk.

Szárított paradicsom

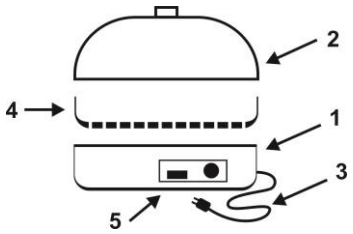
2-3 kg nagyon érett paradicsom, 3 fej fokhagyma, 1 kanál szárított bazsalikom, ½ kanál kakukkfű, 2 pohár oliva olaj, ½ kanál durván darált bors, 1 kanál nagyszemű só

A paradicsomot megmossuk, félbevágjuk, eltávolítjuk a magvakat. Elrendezzük a szitán és 8-24 órán keresztül szárítjuk A fokhagymát gerezdekre szedjük, nem távolítjuk el a héját, a szárítás felénél a paradicsomok mellé rakjuk a szitára A kész paradicsom szeletek rugalmasak és puhák lesznek. A szárított paradicsomszeleteket befőttes üvegbe rakjuk, rétegesen rárakjuk a fokhagyma gerezdeket, fűszereket és a sót. Az egyes rétegeket meglocsoljuk olivaolajjal, úgy, hogy az minden kis lukba eljusson. A tele üvegeket néhányszor ütögessük az asztalhoz, hogy a levegőbuborékok feljöjjenek. Zárjuk le a befőttesüveget és körülbelül 2 hétre tegyük hűtőszekrénybe.

A JOGHURTKÉSZÍTŐ FELÉPÍTÉSE

A joghurtkészítő a következőkből áll:

1 Alapgép – tartalmazza a beépített fűtő spirált és a ventilátort.
2 Fedél.
3 Hálózati kábel csatlakozóval.
4 Szitá
5 Be és kikapcsoló.



A JOGHURTKÉSZÍTŐ MŰKÖDÉSE ÉS KEZELÉSE

- Házi joghúrt készítéséhez szükségünk van megfelelő mennyiségű tejre valamint élő baktérium kultúrát tartalmazó natúr joghurtra.

Néhány példa arra, hogyan kell megválasztani az összetevők arányát egy adott mennyiségű házi joghúrt elkészítése esetén:

7 560 ml poharak

1 l tej (nem UHT), 200 ml natúr joghúrt élő baktérium kultúrával

8 210 ml poharak

1 l tej (nem UHT), 150 ml natúr joghúrt élő baktérium kultúrával

9 280 ml poharak

1,3 l tej (nem UHT), 150 ml natúr joghúrt élő baktérium kultúrával

- A tejet* 37 °C-os hőmérsékletre melegítjük, hozzáadjuk a joghurtot és alaposan elkeverjük.
- A tiszta, forró vízzel kiforrázott poharakat ¾ részükig megtöltjük és légmentesen lezárjuk.
- Levesszük a a berendezés fedelét és kivesszük az 4 szitát.
- A poharakat elhelyezzük a joghúrt készítő tálcáján és fedővel letakarjuk.
- Bekapcsoljuk a berendezést, beállítjuk a 45 °C hőmérsékletet és 6-8 óráig érleljük a joghurtot (ha a joghúrt továbbra is folyékony marad, hosszabbítsuk meg az érlelési időt).
- Ezután a berendezést kikapcsoljuk és a joghurtot hűtőszekrénybe tesszük.
- A joghurtot fogyasztásig hűtőszekrényben tároljuk (maximálisan 3-5 napig).

FIGYELEM:

- minél hosszabb az érlelési idő, annál intenzívebb a joghúrt íze,

- a következő adag tej beoltásához felhasználhatjuk az előző adagban elkészített joghurtunkat,

- a joghúrt készítőben kefirt is előállíthatunk – ugyanúgy be kell vele oltani a tejet,

- adalékok: mogyoró, gyümölcs, dzsem, müzli – a kész joghurthoz keverjük,

- * ha nem pasztőrözött tejet használunk, először forraljuk föl, majd hűtsük le 37 °C-os hőmérsékletre és csak ezután oltsuk be joghurttal vagy kefirrel.

LT **NAUDOJIMO INSTRUKCIJA**

Elektrinė maisto produktų džiovyklė su jogurto gaminimo aparatu ir 245 W ventiliatoriumi

Modelio Nr. SE4

Gerbiamieji Klientai,

Maisto produktų džiovinimas – tai puikus konservavimo būdas, leidžiantis išsaugoti vertingąsias maistines produktų savybes. Jūsų įsigytoje džiovyklėje yra galingas ventiliatorius, kurio dėka šiltas oras nuo kaitinančiojo pagrindo cirkuliuoja tarp sluoksniais ant sietelių sukrautų maisto produktų. Kiekvienam džiovinamo produkto tipui galima pasirinkti optimalią temperatūrą, todėl daržovės, vaisiai ir grybai nepraras vertingų vitaminų ir maistinių medžiagų. Ištisus metus galėsite mėgautis sveiku maistu be kenksmingų cheminių priedų. Šiame prietaise taip pat galima

džiovinti gėles, vaistažoles ir ruošti dribsnius. Jis taip pat turi jogurto gaminimo aparato funkciją, todėl galėsite patys pasigaminti skanų naminį jogurtą arba kefyrą, o pridėdami vaisių, riešutų arba kitų mėgstamų ingredientų, kaskart galėsite paruošti sveiką, be konservantų produktą.

Atidžiai perskaitykite šias naudojimo instrukcijas. Ypatingą dėmesį atkreipkite į saugą liečiančias nuorodas. Instrukcijos neišmeskite tam, kad galėtumėte ja pasinaudoti ateityje.

SAUGĄ LIEČIANČIOS NUORODOS

Veikiantis prietaisas turi stovėti ant lygaus, karščiui atsparaus ir nedegaus pagrindo. Norint, kad pagrindas, ant kurio stovi veikianti džiovyklė, neužsidegtų, rekomenduojama įrenginį statyti ant keraminių plytelių arba storos lentos. Po 40 nuolatinio darbo valandų prietaisą reikia išjungti ir leisti jam visiškai atvėsti.

- Džiovyklė skirta tik buitiniam naudojimui.
- Prietaisą junkite tik į 220V-240V kintamosios elektros srovės lizdą.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas jo elektros maitinimo laidas arba matote, kad džiovyklės pagrindas yra sugadintas.
- **Prietaisui veikiant, jo neuždenkite!**

Jeigu elektros maitinimo laidas yra pažeistas, jį pakeisti galima specializuotose remonto dirbtuvėse. Džiovyklę taisyti gali tik atitinkamas kvalifikacijas turintis personalas. Netinkamai atlikti prietaiso remonto darbai gali kelti rimtą grėsmę vartotojui. Atsiradus gedimams, prašome kreiptis į firmos „BROWIN“ klientų aptarnavimo centrą.

- Įjungto prietaiso nepalikite be priežiūros.
- Norėdami išjungti kištuką iš elektros lizdo, niekuomet netraukite už elektros laido.
- Prieš džiovyklės plovimą, ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Saugokite, kad elektros maitinimo laidas nesušlaptų.
- Prietaiso neplaukite po tekančio vandens srove, nemerkite į vandenį džiovyklės pagrindo.
- Ant prietaiso pagrindo nestatykite sietelių su maisto produktais, nuo kurių lašėtų vanduo.
- Džiovyklės pagrindo neplaukite su stipriais plovikliais (emulsijomis, pieneliais, pastomis ir pan.). Pagrindą pakanka nuvalyti drėgnu šepetėliu arba kempine ir sausai nušluostyti.

Prietaisu naudotis gali tik suaugę asmenys. Niekuomet nepalikite be priežiūros veikiančio prietaiso. Patikrinkite, ar džiovyklės jos laikymo vietoje nepasieks vaikai ir kiti nepageidaujami asmenys.
Gamintojas neatsako už žalą, atsiradusią prietaisą naudojant ne pagal jo paskirtį arba nesilaikant jo naudojimo taisyklių.
Gamintojas pasilieka sau teisę be ankstesnio įspėjimo bet kuriuo metu modifikuoti įrenginį, siekiant pritaikyti jį prie teisės aktų, normų ar direktyvų reikalavimų arba dėl konstrukcinių, prekybinių, estetinių ar kitokių priežasčių.

TECHNINIAI DUOMENYS IR PRIETAISO APRAŠYMAS

Techniniai prietaiso parametrai pateikti gaminio techninių charakteristikų lentelėje.
Firmos „BROWIN“ vaisių ir daržovių džiovyklė atitinka galiojančių normų reikalavimus.
Prietaisas atitinka tokių direktyvų reikalavimus:

- Žemos įtampos elektros prietaisas (LVD) – 2006/95/EB
- Elektromagnetinis suderinamumas (EMC) - 2004/108/EB
- Tipas: BY1102 – 5 sietelių džiovyklė; talpa: 13,5l.
- Prietaiso galia: 245W.
- Įtampa: 220-240 V
- Džiovyklė turi sertifikatą, patvirtinantį, kad ji tinka kontaktui su maisto produktais. Gaminio techninių charakteristikų lentelėje yra CE ženklas.

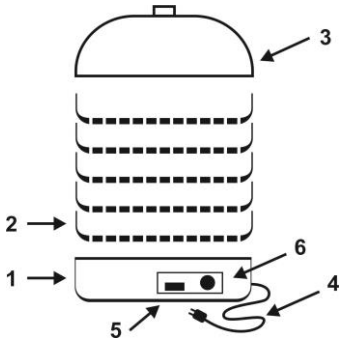
PRIEŽIŪRA

Sietelius plaukite drungname vandenyje su plovikliu. Džiovyklės pagrindą valykite drėgna šluoste ir sausai nušluostykite. DĖMESIO: **Džiovyklės pagrindo su įmontuota šildymo rite, varikliu ir ventiliatoriumi neplaukite po tekančio vandens srove ir nemerkite į vandenį!**
Prietaiso negalima išmesti kartu su buitinėmis šiukšlėmis. Nereikalingus arba nebenaudojamus elektros prietaisus reikia atiduoti į specialiai tam skirtą atliekų surinkimo punktą.

DŽIOVYKLĖS KONSTRUKCIJA

Džiovyklės konstrukcija

1 Džiovyklės pagrindas su įmontuota šildymo rite ir ventiliatoriumi.
2 5 sietelių komplektas.
3 Dangtis.
4 Elektros maitinimo laidas su kištuku.
5 Jungiklis įjungimui ir išjungimui.
6 Termoreguliatorius.



DŽIOVYKLĖS VEIKIMAS IR JOS NAUDOJIMAS

DĖMESIO!!! Džiovinimui skirtus maisto produktus nuplaukite, nušluostykite ir paskleiskite ant sietelių taip, kad tarp atskirų sluoksnių galėtų laisvai cirkuliuoti oras. Ant atskirų sietelių nedėkite per daug produktų.

- Produktus pirmiausiai dėkite ant žemiausio sietelio.
- Pilnus sietelius sustatykite ant džiovyklės pagrindo ir uždenkite dangčiu.
- Jeigu ne visi sieteliai yra pilni, rekomenduojama ant džiovyklės statyti tik tuos, ant kurių yra maisto produktai.
- Įjunkite džiovyklę, kuri dirbs 245W galia.
- Pabaigę džiovinti, išjunkite džiovyklę ir palaukite, kol produktai atvės; tuomet perdėkite juos į talpą, kurioje jie bus laikomi.

Šiltam orui cirkuliuojant tarp sietelių, vanduo garuoja iš džiovinamų produktų. Džiovinimo laikas priklauso nuo produkte esančio vandens kiekio bei jo susmulkinimo, pvz., obuolius rekomenduojame džiovinti, supjaustytus į ne storesnius nei 5mm griežinėlius.

Džiovinimo metu rekomenduojama kaitalioti sietelius vietomis tam, kad produktai džiūtų vienodai.
Daug vandens turintys produktai (slyvos, vynuogės, šlapi grybai) džiūsta gerokai ilgiau.

PRODUKTŲ PARUOŠIMAS DŽIOVINIMUI

Prieš vaisių ir daržovių džiovinimą džiovyklėje rekomenduojama juos gerai nuplauti ir sausai nušluostyti.
DĖMESIO: ant džiovyklės pagrindo nestatykite šlapių sietelių su produktais.
Džiovinimui skirtus produktus supjaustykite į mažesnius gabaliukus arba griežinėlius taip, kad juos būtų galima laisvai paskleisti ant sietelių.
Džiovinimo laikas priklauso nuo gabaliukų storio. Jei kai kurie produktų sluoksniai yra mažiau išdžiuvę, sietelius galima sukeisti vietomis taip, kad mažiau išdžiuvę produktai atsirastų apačioje, arčiau džiovyklės pagrindo. Kai kurie vaisiai turi natūralų apsauginį sluoksnį, kuris lėtina džiovinimo procesą. Tokiu atveju, siekiant sutrumpinti džiūvimo laiką, rekomenduojama tokius vaisius įmesti į karštą vandenį ir 1 - 2 minutes apvirti, o po to panardinti į šaltą vandenį, išimti ir kruopščiai nusausinti.
Vaisių džiovinimas

- Vaisius kruopščiai nuplaukite ir nusausinkite.
- Išimkite kauliukus ir nupjaukite sugedusias dalis.
- Supjaustykite į griežinėlius ir paskleiskite ant sietelių.
- Vaisius pašlakstykite citrinų arba ananasų sultimis tam, kad išdžiuvę vaisiai išlaikytų savo spalvą.
- Kietus vaisius pirmiausiai džiovinkite aukštesnėje 70°C temperatūroje, o po to ją laipsniškai mažinkite iki 50°C. Minkštus vaisius, atvirkščiai, pirmiausiai džiovinkite maždaug 40°C temperatūroje, o džiovinimo pabaigoje ją padidinkite iki 60°C.

Daržovių džiovinimas

- Daržoves kruopščiai nuplaukite ir nusausinkite.
- Išimkite kauliukus ir nupjaukite sugedusias dalis.
- Supjaustykite į griežinėlius ir paskleiskite ant sietelių.
- Prieš džiovinimą daržoves rekomenduojama įmesti į karštą vandenį ir 1 - 5 minutes apvirti, o po to panardinti į šaltą vandenį, išimti ir kruopščiai nusausinti.

Vaistažolių džiovinimas

- Džiovinti rekomenduojama jaunus augalų lapus.
- Išdžiovintas vaistažoles suberkite į popierinius maišelius ir laikykite sausoje ir vėsioje vietoje.

Sausų maisto produktų laikymas

- Džiovintus maisto produktus laikykite švariuose ir sausuose induose.
- Džiovintus produktus rekomenduojama laikyti metaliniais dangčiais uždengtuose stikliniuose induose tamsioje, sausoje vietoje, 5°C - 20°C temperatūroje.
- Pirmą savaitę reikia patikrinti, ar inde nesirenka drėgmė; jeigu taip, tai reiškia, kad produktai nėra tinkamai išdžiūvę ir džiovinimo procesą reikia pakartoti.

DĖMESIO: Iš džiovyklės išimtų karštų produktų neberkite į indus, kuriuose jie bus laikomi.

DĖMESIO: Nurodytas džiovinimo laikas yra apytikris. Jo ilgis priklauso nuo produkte esančio vandens kiekio bei griežinėlių storio.

NUORODOS DARŽOVIŲ DŽIOVINIMUI

Pavadinimas	Paruošimas	Būklė po džiovinimo	Džiovinimo laikas
Baklažanai	nulupti, supjaustyti į 6 - 12 mm storio griežinėlius	trapūs	6-18 h
Brokoliai	padalinti į dalis, nuplikyti 3 - 5 min	trapūs	6-20 h
Briuselio kopūstai	perpjauti per pusę	traškūs	5-15 h
Burokėliai	nupjauti šaknis ir lapus, apvirti, atvėsinti, supjaustyti į griežinėlius	trapūs	4-12 h
Svogūnai ir porai	nulupti, supjaustyti į žiedus, džiovinimo metu kelis kartus permaišyti	trapūs	2-10 h
Česnakai	nulupti, supjaustyti į žiedus	traškūs	6-16 h
Šparaginės pupelės	supjaustyti į 2 cm storio gabaliukus, apvirti, kol pakeis spalvą	trapios	8-26 h
Grybai	supjaustyti į griežinėlius, mažus džiovinti nepjaustytus	trapūs / traškūs	3-15 h
Cukinija	supjaustyti į 6 mm storio griežinėlius	trapi	6-18 h
Kalafiorai	padalinti į dalis, virti, kol suminkštės	kieti	6-16 h
Kopūstai	supjaustyti į 3 mm storio juosteles, išpjauti kotą	kieti	6-14 h
Artišokai	supjaustyti į 3 mm storio juosteles, virti 5 - 8 min, įpilus citrinų sulčių	trapūs	4-12 h
Morkos	apvirti, kol suminkštės, sukapoti arba supjaustyti į griežinėlius	kietos	4-12 h
Agurkai	nulupti, supjaustyti į 12 mm storio griežinėlius	kieti	6-18 h
Aitrioji paprika	nereikia pjaustyti	kieta	8-14 h
Pievagrybiai	supjaustyti į griežinėlius, mažus džiovinti nepjaustytus	kieti	3-10 h
Petražolės	šaknis nulupti ir supjaustyti į griežinėlius, o lapus paskleisti ant sietelio	traškios/ trapios	2-10 h
Pomidorai	nulupti, supjaustyti į gabaliukus arba žiedus	kieti	8-24 h
Rabarbarai	nulupti, džiovinti tik minkštus kotelius, supjaustyti į 3 mm storio griežinėlius	traškūs	4-16 h
Salierai	supjaustyti į 6 mm storio juosteles	traškūs	6-14 h
Lapkotiniai salierai	kotelius supjaustyti į 6 mm storio gabaliukus	trapūs	4-12 h
Saldžioji paprika	išimti sėklas, supjaustyti į 6 mm storio juosteles	traški	4-14 h
Svogūnų laiškai	suplėšyti į gabaliukus	traškūs	6-10 h
Špinatai	apvirti tol, kol pakeis spalvą	traškūs	6-16 h
Bulvės	supjaustyti į griežinėlius, 8-10 min apvirti	traškios	8-30 h

NUORODOS VAISIŲ DŽIOVINIMUI

Švieži ananasai	nulupti, supjaustyti į griežinėlius arba gabaliukus	kieti	6-36 h
Konservuoti	nupilti sultis ir nusausinti	minkšti	6-36 h

Bananai	nulupti, supjaustyti į 3-4 mm storio žiedus	traškūs	5-25 h
Persikai	dalinai išdžiuvus, perpjauti ir išimti kauliukus	minkšti	10-34 h
Datulės	išimti kauliukus	kietos	6-26 h
Figos	supjaustyti į griežinėlius arba perpjauti per pusę	kietos	6-26 h
Kriaušės	nulupti, supjaustyti į griežinėlius, išpjauti sėklalizdžius	minkštos	5-24 h
Obuoliai	nulupti, išpjauti sėklalizdžius, supjaustyti į griežinėlius	minkšti	4-15 h
Abrikosai	išimti kauliukus, supjaustyti į griežinėlius	minkšti	8-36 h
Apelsinų žievelė	žievelę supjaustyti į ilgas juosteles, išdžiovintą	trapi	6-15 h
Vynuogės	nereikia pjaustyti, pašalinti galiukus	minkštos	6-36 h
Vyšnios	nereikia pjaustyti, dalinai išdžiuvus, išimti kauliukus	kietos	6-36 h
Spanguolės	nereikia pjaustyti	minkštos	4-20 h

RECEPTAI

Obuolių žiedai su cinamonu

2 kg obuolių ir 5 šaukšteliai cinamono

Obuolius nuplaukite, nulupkite ir išpjaukite sėklalizdžius. Supjaustykite į 6 mm storio žiedus, kuriuos iš abiejų pusių apibarstykite cinamonu. Padėkite ant sietelių ir džiovinkite 4 - 15 valandų.

Džiovintos slyvos

Džiovinimui geriausiai tinka vengriškos slyvos. Džiovinimui skirti vaisiai turi būti labai prinokę (tai rodo prie galiuko šiek tiek susiraukšlėjusi odelė).

Slyvas apie 1 min. plikykite verdančiame vandenyje. Jas galima džiovinti su kauliukais arba be jų. Džiovinimo laikas: 5 - 25 val.

Džiovinti citrusiniai vaisiai

1,5kg apelsinų, 5 citrinos, 4 kieti greipfrutai

Vaisius nuplaukite, tačiau nelupkite. Supjaustykite į 5-6 mm storio griežinėlius. Sudėkite ant sietelių ir džiovinkite 8 - 24 valandas. Džiovintus citrusinius vaisius galima ne tik valgyti, jie gali būti ir nuostabiomis Kalėdinėmis dekoracijomis.

Džiovinti pomidorai

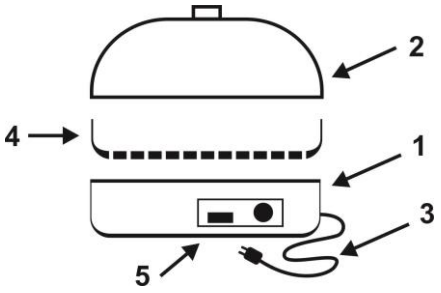
2-3 kg labai prinokusių pomidorų, 3 česnakų galvutės, 1 šaukštas džiovintų bazilikų, ½ šaukšto džiovintų čiobrelių, 2 stiklinės aliejaus, ½ šaukšto stambiai maltų pipirų, 1 šaukštas rupios druskos

Pomidorus nuplaukite, perpjaukite per pusę ir išimkite sėklas. Sudėkite ant sietelių ir džiovinkite apie 8-24 valandas. Česnakus padalinkite į skilteles, nelupkite. Praėjus pusei džiovinimo laiko, sudėkite ant sietelių šalia pomidorų. Gatavi pomidorai turi būti elastingi ir minkšti. Gabaliukus džiovintų pomidorų sluoksniais sudėkite į stiklainius, tarp atskirų sluoksnių įberkite česnakus, žolinius prieskonius ir druską. Sluoksniavimo metu atskirus sluoksnius užpilkite aliejumi taip, kad jis užpildytų visas indo ertmes. Pilną stiklainį kelis kartus trinktelėkite į stalą tam, kad išeitų oro burbuliukai. Užsukite stiklainį ir pastatykite į šaldytuvą maždaug 2 savaitėms.

JOGURTO GAMINIMO APARATO KONSTRUKCIJA

Jogurto gaminimo aparato konstrukcija

1 Pagrindas su įmontuota šildymo rite ir ventiliatoriumi.
2 Dangtis.
3 Elektros maitinimo laidas su kištuku.
4 Siete
5 Jungiklis įjungimui ir išjungimui.



JOGURTO GAMINIMO APARATO VEIKIMAS IR JO NAUDOJIMAS

- Jogurtui paruoškite atitinkamą pieno ir natūralaus jogurto su gyvosiomis bakterijų kultūromis kiekį. Ingredientų proporcijų pavyzdžiai:

10 560 ml indeliai

1l pieno (ne UHT), 200 ml natūralaus jogurto su gyvosiomis bakterijų kultūromis

11 210 ml indeliai

1l pieno (ne UHT), 150 ml natūralaus jogurto su gyvosiomis bakterijų kultūromis

12 280 ml indeliai

1,3 l pieno (ne UHT), 150 ml jogurtu natūralaus jogurto su gyvosiomis bakterijų kultūromis

- Pieną pakaitinkite iki 37°C temperatūros, įpilkite jogurtą ir gerai išmaišykite.
- Į švarius, verdančiu vandeniu nuplikytus indelius įpilkite pieno ir jogurto mišinio iki ¾ indelio talpos, sandariai uždarykite.
- Nuimkite 4 sietelius ir prietaiso dangtį.
- Indelius pastatykite ant jogurto gaminimo aparato pagrindo ir uždenkite dangtį.
- Įjunkite prietaisą, nustatykite 45°C temperatūrą ir palikite 6-8h brendimui (jeigu jogurtas vis dar bus skystas, pailginkite brendimo laiką).
- Išjunkite prietaisą, o jogurto indelius pastatykite į šaldytuvą.
- Jogurtą laikykite šaldytuve (ne ilgiau nei 3-5 dienas).

DĖMESIO:

- kuo ilgesnis brendimo laikas, tuo intensyvesnis jogurto skonis

- naujoms pieno porcijoms galima naudoti anksčiau pagamintą jogurtą

- jogurto gaminimo aparate galima gaminti ir kefyrą, į pieną įpilant kefyro

- priedus (riešutus, vaisius, uogienę, dribsnius) dedame į gatavą jogurtą

- *jeigu naudojate nepasterizuotą pieną, pirmiausiai jį užvirkite, o tuomet atvėsinkite iki 37°C ir tuomet pridėkite jogurto arba kefyro

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

Elektriskais pārtikas dehidrātors ar jogurta gatavotāju un 245W ventilatoru

Modelis SE4

Cienījamie Klienti,

Pārtikas produktu žāvēšana ir lieliska konservācijas metode, saglabājot to dabīgo uzturvērtību. Jūsu iegādātais dehidrātors ir aprīkots ar spēcīgu ventilatoru, kas īsteno karstā gaisa cirkulāciju no sildīšanas pamatnes caur produktu slāņiem, kas salikti uz paplātēm. Termoregulācija ļauj uzstādīt optimālo temperatūru katram žāvētā produkta veidam. Pateicoties šai metodei dārzeņi, augļi un sēnes nezaudē vērtīgos vitamīnus un uzturvielas. Dehidrātors ļauj cauru gadu gatavot veselīgu pārtiku bez kaitīgu ķīmisku vielu izmantošanas.

Šajā ierīcē var arī žāvēt ziedus, ārstniecības augus un sagatavot labības pārslas. Tai ir arī jogurta gatavotāja funkcija, lai Jūs varētu sev pagatavot gardu mājas jogurtu un kefīru, un, pievienojot gatavajam produktam augļus, riekstus vai citas iecienītākās sastāvdaļas, katru reizi iegūstot veselīgu produktu bez konservantiem.

Lūgums rūpīgi izlasīt šo lietošanas pamācību. Īpaša uzmanība jāpievērš instrukcijas drošības norādījumiem, lai varētu tos izmantot arī produkta turpmākās izmantošanas laikā.

DROŠĪBAS PADOMI

Ierīce darbības laikā jānovieto uz līdzenas, karstumizturīgas, neuzliesmojošas virsmas. Lai novērstu zem strādājoša dehidrātora virsmas aizdegšanās iespēju, ieteicams novietot to uz keramikas plāksnēm vai bieza dēļa. Pēc 40 nepārtrauktām darbības stundām ierīce ir jāizslēdz un tai jāļauj pilnībā atdzist.

- Dehidrātors ir paredzēts tikai lietošanai mājas apstākļos
- Dehidrātoru pieslēgt tikai maiņstrāvas kontaktligzdai 220V-240V
- Neiedarbināt dehidrātoru, ja tā strāvas vads ir bojāts vai dehidrātora pamatne ir acīmredzami bojāta
- **Neapsegt ierīci ekspluatācijas laikā !**

Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina speciālā servisā. Remontu var veikt tikai apmācīts personāls. Nepareizi veikts remonts var izraisīt nopietnu apdraudējumu lietotājam. Defektu gadījumā, lūgums sazināties ar uzņēmuma BROWIN klientu apkalpošanas biroju.

8. Neatstājiet ieslēgtu dehidrātoru bez uzraudzības

9. Neatvienojiet, velkot aiz vada kontaktdakšu no tīkla
10. Pirms dehidrātora mazgāšanas atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas
11. Uzmanieties, lai nesamitrinātu strāvas vada kontaktdakšu
12. Nemazgājiet zem tekoša ūdens, lai neiemērktu dehidrātora pamatni ūdenī mazgāšanas laikā
13. Nenovietojiet paplātes ar pilošiem produktiem virs dehidrātora pamatnes
14. Dehidrātora pamatnes mazgāšanai neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus kā emulsijas, losjonus, pastas utt., vienkārši noslaukiet to ar samitrinātu birsti vai sūkli un noslaukiet to sausu pirms nākamās lietošanas

Ierīci var lietot tikai pieaugušas personas. Nekad nedrīkst atstāt ieslēgtu ierīci bez uzraudzības. Pārliecinieties, ka ierīces glabāšanas vieta ir pienācīgi aizsargāta no bērnu un nevēlamu personu piekļūšanas.
Ražotājs nav atbildīgs par jebkādiem bojājumiem, kas radušies, izmantojot ierīci tai neparedzētā nolūkā, vai nepareizas ekspluatācijas dēļ.
Ražotājs patur tiesības veikt produkta izmaiņas jebkurā laikā bez iepriekšēja brīdinājuma, ar mērķi ievērot tiesiskos likumus, noteikumus, direktīvas vai sakarā ar konstruktīviem, tirdzniecības, estētikas vai citiem iemesliem.

TEHNISKIE DATI UN IERĪCES RAKSTUROJUMS

Tehniskie parametri ir norādīti uz ierīces datu plāksnītes. BROWIN augļu un dārzeņu dehidrātors atbilst piemērojamiem standartiem.
Ierīce atbilst direktīvu prasībām:

- Elektriska zemsprieguma ierīce (LVD) – 2006/95/WE
- Elektromagnētiskā saderība (EMC) - 2004/108/WE
- Tips BY1102 - 5 paplāšu dehidrātors; Ietilpība: 13,5L.
- Ierīces jauda 245W.
- Spriegums 220-240 V
- Dehidrātoram ir sertifikāts, kas atļauj saskari ar pārtiku. Produkts ir marķēts ar CE zīmi uz ierīces datu plāksnītes.

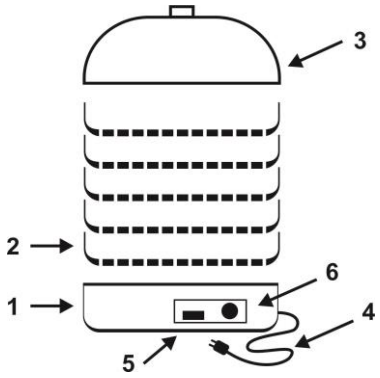
UZTURĒŠANA

Paplātes mazgāt siltā ūdeni ar mazgāšanas līdzekli. Dehidrātora pamatni ir jānoslauka ar mitru drānu un jānosusina. UZMANĪBU: **Dehidrātora pamatni ar iebūvētu sildīšanas spirāli, dzinēju un ventilatoru nedrīkst mazgāt zem tekoša ūdens, neiegremdēt !**
Ierīci nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Nevajadzīga vai nolietota elektroierīce jānogādā šim nolūkam speciāli ierādītos savākšanas punktos.

DEHIDRĀTORA UZBŪVE

Dehidrātors sastāv no:

1 Dehidrātora pamatnes – kas satur iebūvētu sildīšanas spirāli un ventilatoru.
2 5 paplāšu komplekta
3 Vāka.
4 Strāvas vada ar kontaktdakšu.
5 Ieslēgšanas/izslēgšanas slēdža.
6 Termoregulatora.



DEHIDRĀTORA DARBĪBA UN APKALPOŠANA

UZMANĪBU!!! Žāvēšanai paredzētos produktus nomazgājiet, noslauciet sausus un novietojiet brīvi uz paplātēm tā, lai nodrošinātu gaisa plūsmu starp slāņiem. Nenovietojiet pārāk daudz produktu uz atsevišķām paplātēm.

- Sāciet izvietot produktus no zemākā sieta.
- Piepildītās paplātes novietojiet virs dehidrātora pamatnes un nosedziet ar vāku.
- Ja ne visas paplātes ir aizpildītas ar sastāvdaļām, ir iesakāms dehidrātorā ievietot tikai tās paplātes, uz kurām ir produkti.
- Ieslēdziet dehidrātoru. Ierīce strādā ar 245W jaudu.

Caur paplātēm plūstošais karstais gaiss izraisa ūdens iztvaikošanu no žāvētajiem produktiem. Žāvēšanas laiks ir atkarīgs no ūdens satura produktos un to sasmalcināšanas līmeņa, piem., ābolus iesakām žāvēt šķēlēs, kas nav biezākas par 5mm.

Žāvēšanas laikā iesakām ik pa laikam mainīt paplātes vietām, lai panāktu vienmērīgu produktu žāvēšanos. Mitru produktu žāvēšanai kā plūmēm, vīnogām vai sēnēm, ir nepieciešams daudz vairāk laika.

PRODUKTU SAGATAVOŠANA ŽĀVĒŠANAI

Pirms augļu, dārzeņu utt. ievietošanas dehidrātorā, tie ir kārtīgi jānomazgā un jānoslauka sausi.

UZMANĪBU: Neievietojiet paplātes ar slapjiem produktiem virs dehidrātora pamatnes.

Žāvēšanai paredzētos produktus sadaliet mazākās daļās vai šķēlēs tādā veidā, lai būtu iespējams tos brīvi izvietot uz paplātēm.

Sastāvdaļu žāvēšanās laiks ir atkarīgs no gabaliņu biezuma. Ja produkti dažos slāņos ir mazāk izžāvēti, var pamainīt paplātes vietām tā, lai paplātes ar mazāk izžāvētām sastāvdaļām atrastos tuvāk dehidrātora pamatnei. Dažiem augļiem ir dabīga aizsargkārta, kas palēnina žāvēšanās procesu. Tādā gadījumā, lai samazinātu žāvēšanās laiku, ir iesakāms 2-3 minūtes pavārīt produktus, tad iegremdēt tos aukstā ūdenī un kārtīgi izžāvēt.

Augļu žāvēšana:

- Nomazgājiet un nosusiniet augļus
- Izņemiet kauliņus un izgrieziet bojātās daļas
- Sadaliet šķēlēs, kuras varēs viegli izvietot uz paplātēm
- Apslaciet augļus ar citrona vai ananasa sulu, lai augļi pēc izžāvēšanas saglabātu savu krāsu

- Cietos augļus sākumā žāvējiet augstākā 70° C temperatūrā, vēlāk to pakāpeniski samazinot līdz 50 grādiem. Toties mīkstos augļus tieši otrādāk – sākumā sāciet ar apm. 40° C temperatūru, žāvēšanas beigās to paaugstinot līdz 60 grādiem.
- Pēc žāvēšanas beigām izslēdziet ierīci un nogaidiet līdz produkti atdzisīs. Tad pārvietojiet tos traukos, kuros tos uzglabāsiet.

Dārzeņu žāvēšana:

- Kārtīgi nomazgājiet un nosusiniet dārzeņus
- Izņemiet kauliņus un izgrieziet bojātās daļas
- Sadaliet šķēlēs, kuras varēs viegli izvietot uz paplātēm
- Pirms žāvēšanas ir iesakāms iemest dārzeņus karstā ūdenī, gatavot tos 1-5 minūtes, tad iegremdēt aukstā ūdenī, notecināt un kārtīgi nosusināt

Ārstniecības augu žāvēšana:

- Ir iesakāms žāvēt jaunu augu lapas
- Pēc augu izžāvēšanas pārlikt tos papīra traukos un glabāt sausā un tumšā vietā

Žāvēto produktu uzglabāšana:

- Žāvēto produktu uzglabāšanas traukiem jābūt tīriem un sausiem
- Ieteicams uzglabāt žāvētos produktus stikla traukos ar metāla vāku, novietotus tumšā, sausā vietā no 5°C līdz 20°C temperatūrā.
- Pirmās uzglabāšanas nedēļas laikā Jums vajadzētu pārbaudīt, vai traukā nav sakrājies mitrums, un, ja ir, tad tas norāda, ka produkti nav līdz galam izžāvēti un Jums ir jāatkārto žāvēšanas process

UZMANĪBU: Neievietojiet karstu pārtiku no dehidrātora traukos, kuros tie tiks uzglabāti.
Norādītais žāvēšanas laiks ir aptuvens. Tā ilgums būs galvenokārt atkarīgs no produkta mitruma līmeņa un šķēļu biezuma pakāpes.

DĀRZEŅU ŽĀVĒŠANAS IETEIKUMI

Nosaukums	Sagatavošana	Stāvoklis pēc žāvēšanas	Žavēšanas laiks
Baklažāns	nomizot un sagriezt 6-12mm biezās šķēlītēs	trausls	6-18 h
Brokolis	sadalīt rozetēs, 3-5 min vārīt	trausls	6-20 h
Briseles kāposts	pārgriezt uz pusēm	kraukšķīgs	5-15 h
Biete	nogriezt sakni un lapas, pavārīt, atdzesēt, sagriezt šķēlēs	trausls	4-12 h
Sīpols un puravs	nomizot, sagriezt ripiņās, vairākas reizes apmaisīt žāvēšanas laikā	trausls	2-10 h
Ķiploks	nomizot, sagriezt apaļās šķēlītēs	kraukšķīgs	6-16 h
Zaļās pupiņas	griezt 2 cm gabaliņos, izvārīt līdz kļūst blāvākas	trausls	8-26 h
Sēnes	sagriezt gabaliņos, mazas žāvēt veselas	ciets / kraukšķīgs	3-15 h
Kabacis	sagriezt 6mm biezās šķēlēs	trausls	6-18 h
Ziedkāposts	sadalīt rozetēs un izvārīt līdz mīkstumam	ciets	6-16 h

Kāposts	sagriezt 3mm biezās šķēlēs, izgriezt serdi	ciets	6-14 h
Artišoks	sagriezt 3mm biezās šķēlēs, vārīt 5-8min, pievienot citrona sulu	trausls	4-12 h
Burkāns	novārīt līdz mīkstumam, sasmalcināt vai sagriezt šķēlītēs	ciets	4-12 h
Gurķis	nomizot un sagriezt 12 mm biezās šķēlītēs	ciets	6-18 h
Asie pipari (čili)	griešana nav nepieciešama	ciets	8-14 h
Šampinjoni	sagriezt šķēlītēs, mazus žāvēt veselus	ciets	3-10 h
Pētersīlis	sakni nomizot un sagriezt šķēlītēs, zaļumus izvietot uz paplātes	kraukšķīgs / trausls	2-10 h
Tomāts	nomizot, sagriezt gabaliņos vai šķēlēs	ciets	8-24 h
Rabarbers	nomizot, žāvēt tikai mīkstus stublājus, sagriezt 3mm biezās šķēlēs	kraukšķīgs	4-16 h
Selerijas sakne	sagriezt 6mm biezās šķēlēs	kraukšķīgs	6-14 h
Selerija	stublājus sagriezt 6 mm biezos gabaliņos	trausls	4-12 h
Saldā paprika	izņemt sēklas, sagriezt 6mm biezās strēmelēs	kraukšķīgs	4-14 h
Maurloki	saplēst gabaliņos	kraukšķīgs	6-10 h
Spināti	nogatavot līdz zudīs krāsa	kraukšķīgs	6-16 h
Kartupelis	sagriezt šķēlītēs, vārīt ap 8-10min	kraukšķīgs	8-30 h

AUGĻU ŽĀVĒŠANAS IETEIKUMI

Svaigs ananass	nomizot un sagriezt šķēlītēs vai kubiņos	ciets	6-36 h
Konservēts ananass	noliet sulu, nosusināt	mīksts	6-36 h
Banāns	nomizot, sagriezt 3-4mm biezās šķēlēs	kraukšķīgs	5-25 h
Persiks	kad auglis ir daļēji sauss, pārgriezt uz pusēm un izņemt kauliņu	mīksts	10-34 h
Dateles	izņemt kauliņu	ciets	6-26 h
Vīģes	sagriezt šķēlītēs vai pārgriezt uz pusēm	ciets	6-26 h
Bumbieris	nomizot, sagriezt šķēlītēs, izgriezt sēkliņas	mīksts	5-24 h
Ābols	nomizot, izgriezt sēkliņas un sagriezt ripiņās vai šķēlītēs	mīksts	4-15 h
Aprikoze	izņemt kauliņu, augli sagriezt šķēlītēs	mīksts	8-36 h
Apelsīna miziņa	mizu sagriezt garenos strēmelēs, pēc žāvēšanas sarīvēt	trausls	6-15 h
Vīnogas	griešana nav nepieciešama, tikt vaļā no kātiņiem	mīksts	6-36 h
Ķirši	griešana nav nepieciešama, kad oga ir daļēji sausa, izņemt kauliņu	ciets	6-36 h
Dzērvenes	griešana nav nepieciešama	mīksts	4-20 h

RECEPTES

Ābolu ripiņas kanēlī

2 kg ābolu un 5 karotes kanēļa

Ābolus nomazgāt, nomizot un izgriezt serdi. Sagriezt apmēram 6mm biezās ripiņās. Pārkaisīt ar kanēli no abām pusēm. Izvietot uz paplātēm, žāvēt no 4 līdz 15 stundām.

Žāvētas plūmes

Žāvēšanai vislabāk der parastās plūmes. Žāvēšanai paredzētiem augļiem jābūt ļoti nobriedušiem – par to liecinās viegli krunkaina miza pie kātiņa pamatnes. Plūmes ir jāblanšē apmēram 1 min. verdošā ūdenī. Tās var žāvēt ar vai bez kauliņa.

Žāvēšanas laiks no 5 līdz 25 stundām

Žāvēti citrusaugļi

1,5kg apelsīnu, 5 citroni, 4 cieti greipfrūti

Augļus nomazgāt, nemizojot, sagriezt apmēram 5-6 mm biezās šķēlēs. Izvietot uz paplātēm un žāvēt no 8 līdz 24 stundām. Šie žāvētie augļi sniedz ne tikai garšas sajūtas, bet der arī kā skaists svētku rotājums.

Žāvēti tomāti

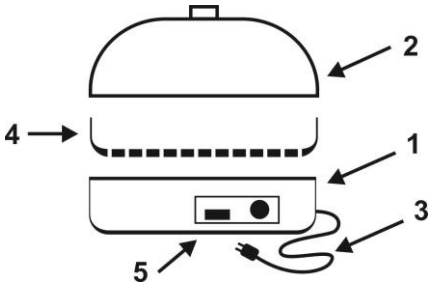
2-3 kg ļoti nobriedušu tomātu, 3 ķiploka galviņas, ēdamkarote žāvēta bazilika, ½ ēdamkarotes žāvēta timiāna, 2 krūzes olīveļļas, ½ ēdamkarotes rupji maltu piparu, ēdamkarote rupjās sāls

Tomātus nomazgāt, pārgriezt uz pusēm, izņemt sēkliņas. Likt uz paplātēm un žāvēt apmēram 8-24 stundas. Ķiploku sadalīt daiviņās, nemizot un žāvēšanas procesa puslaikā izvietot līdzās tomātiem. Gataviem tomātiem jābūt elastīgiem un mīkstiem. Likt žāvētos tomātus burciņās, pievienojot ķiploku daiviņas, garšaugus un sāli. Likšanas laikā katram no slāņiem uzliet olīveļļu tā, lai tā nokļūtu katrā spraugā. Pilnu burciņu uzsit pret galdu, lai tiktu vaļā no gaisa burbuļiem. Aizvērt burku un glabāt ledusskapī apmēram 2 nedēļas.

JOGURTA GATAVOTĀJA UZBŪVE

Jogurta gatavotājs sastāv no:

1 Pamatnes – iekļauj iebūvētu sildīšanas spirāli un ventilatoru.
2 Vāka.
3 Strāvas vada ar kontaktdakšu.
4 Paplāš
5 Ieslēgšanas/Izslēgšanas slēdža.



JOGURTA GATAVOTĀJA DARBĪBA UN APKALPOŠANA

Sastāvdaļu proporciju piemēri jogurta pagatavošanai mājas apstākļos izvēlētajiem traukiem:

560 ml trauki

1 L piena (ne UHT), 200 ml dabīgā jogurta ar dzīvām baktērijām 210 ml trauki

- L piena (ne UHT), 150 ml dabīgā jogurta ar dzīvām baktērijām 280 ml trauki

1,3 L piena (ne UHT), 150 ml dabīgā jogurta ar dzīvām baktērijām

- Mājas jogurta pagatavošanai sagatavot atbilstošu piena daudzumu, kā arī dabīgo jogurtu ar dzīvām baktērijām.
- Sasildīt pienu līdz 37°C temperatūrai, pievienot jogurtu un kārtīgi samaisīt
- Tīrus, ar verdošu ūdenī applaucētus traukus piepildīt līdz ¾ tilpumam, cieši aizvērt
- Izņemt 4 paplātes un ierīces vāku
- Traukus ievietot uz jogurta gatavotāja pamatnes un apsegt ar vāku
- Ieslēgt ierīci, uzstādīt 45°C temperatūru un atstāt rūgt 6-8h (ja jogurts joprojām ir šķidrs, rūgšanas laiks jāpagarina)
- Izslēgt ierīci un ielikt traukus ar jogurtu ledusskapī
- Jogurtu uzglabāt lietošanai ledusskapī (maksimāli 3-5 dienas)

UZMANĪBU:

- jo ilgāks rūgšanas laiks, jo intensīvāka jogurta garša

- nākamo piena porciju ieviešanai var izmantot iepriekšējā partijā pagatavoto jogurtu

- jogurta gatavotājā var pagatavot arī kefīru – ieviešot to pienā

- piedevas: riekstus, augļus, ievārījumu, musli pievienojam gatavam jogurtam

- *ja izmantojam nepasterizētu pienu, sākumā tas jāsasilda, tad jāatdzesē līdz 37°C un tad jāievieš tajā jogurts vai kefīrs

TR **KULLANIM KILAVUZU**

245W Fanlı Yoğurt Makinesi ve Elektrikli Gıda Kurutucu

Model SE4

Değerli Müşterilerimiz,

Gıdaları kurutmak doğal değerlerini koruyarak, onları muhafaza etmenini harika bir yoldur. Satın almış olduğunuz gıda kurutucu sıcak hava dolaşımını ısı tabanından başlayarak, üst üste bulunan eleklere dizilmiş farklı ürün katmanlarından sirküle eden kuvvetli bir fana sahiptir. Termoregülasyon kurutulan her ürün türü için optimum sıcaklığı ayarlamanızı sağlar. Bu yöntemle, sebze, meyve ve mantarlar değerli vitamin ve besin değerlerini kaybetmezler. Gıda kurutucu tüm yıl boyunca zararlı kimyasalların kullanımı olmadan sağlıklı yemek hazırlamamanıza izin verir.
Bu cihazın içinde aynı zamanda çiçek ve şifalı bitkiler kurutmak ve mısır gevreği hazırlamak mümkündür. Ayrıca cihazın yoğurt yapma işlevi sayesinde kendiniz için ev yapımı yoğurt ve kefir hazırlayabilirsiniz ve hazırladığınız ürüne her defasında meyve, fındık veya diğer favori içerikler ekleyerek sağlıklı, koruyucu maddeler içermeyen ürünler yaratabilirsiniz.

Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Güvenlik talimatlarına özellikle dikkat edilmelidir. Kullanım kılavuzunu lütfen daha sonraki kullanım esnasında faydalanabilmek amacıyla saklayınız.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihaz çalıştığı sırada düz, ısıya dayanıklı, alev almaz bir yüzey üzerine konulmamalıdır. Gıda kurutucunun altındaki yüzeyin tutuşma olasılığını ortadan kaldırmak için fayans veya kalın tahta üzerine yerleştirilmesi tavsiye edilir.

Cihaz kesintisiz 40 saat çalıştıktan sonra kapatılmalı ve tamamen soğuması beklenmelidir.

- Kurutucu yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır
- Kurutucu AC 220V-240V topraklanmış prize takılmalıdır
- Güç kablosu hasar görmüşse veya kurutucunun tabanı gözle görülür bir hasar içermekteyse kurutucuyu çalıştırmayın
- **Cihazın üzerini çalışma sırasında örtmeyin!**

Elektrik kablosu hasarlı gördüğü takdirde, uzman bir servis tarafından değiştirilmelidir. Onarım yalnızca eğitimli personel tarafından yapılabilir. Hatalı onarım kullanıcı için ciddi tehlikelere yol açabilir. Cihazın arızalanması durumunda, BROWIN firmasının müşteri hizmetleri ile irtibata geçiniz.

- Gıda kurutucuyu çalışır haldeyken gözetimsiz bırakmayın
- Fişi kablosundan çekerek prizden çıkarmayın
- Kurutucuyu yıkamadan önce güç kablosunun fişini prizden çıkarın
- Güç kablosunun fişinin ıslanmamasına dikkat edin.
- Kurutucunun tabanının akan suyun altında yıkamayın veya yıkama esnasında suyun içine batırmayın
- Su damlatan ürünlerin dizili olduğu elekleri kurutucunun tabanının üzerine koymayın.
- Kurutucunun tabanını yıkamak için emülsiyonlar, losyonlar, macunlar gibi aşındırıcı deterjanlar kullanmayın, bir önceki kullanım öncesinde yalnızca nemli bir fırça veya sünger bez ile silmek ve kurulamak yeterlidir.

Cihaz sadece yetişkinler tarafından kullanılmalıdır. Cihazı hiçbir zaman çalışır halde gözetimsiz bırakmayın. Cihazı kaldırdığınız yerin çocuklar ve izni olmayan kişilerin erişimine karşı uygun olduğundan emin olun.

Üretici amaçlanan kullanıma uygun olmayan veya hatalı kullanımdan kaynaklanan olası hasarlardan sorumlu değildir.

Üretici firma, yasalara, normlara, yönetmeliklere uymak amacıyla veya yapısal, ticari, estetik veya diğer sebeplerden dolayı, önceden haber vermeden, herhangi bir zamanda ürünü değiştirme hakkını saklı tutar.

CİHAZIN TANIMI VE TEKNİK ÖZELLİKLER

Teknik parametreler isim plakasında belirtilmiştir.

BROWIN meyve ve sebze kurutucusu geçerli standartların gereksinimlerini karşılamaktadır.

Bu cihaz aşağıdaki direktiflerin şartlarına uygundur:

- Alçak Gerilim Direktifi (LVD) - 2006/95/WE
- Elektromanyetik Uyumluluk (EMC) - 2004/108/WE
- Tip BY1102 - 5 elekli kurutucu; Kapasite: 13,5L.

- Cihazın güç birimi - 245W
- Gerilim - 220-240 V
- Kurutucu gıda ürünleri ile temas için uygunluk bir sertifikasına sahiptir. Ürün isim plakasında CE işaretlidir.

BAKIM

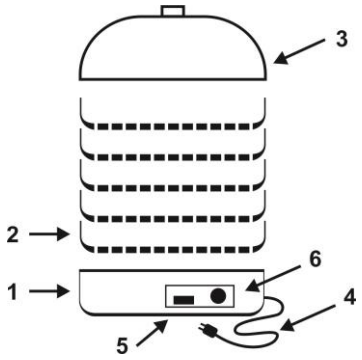
Elekleri deterjanlı ılık suda yıkayın. Kurutucunun tabanı nemli bir bez ile silinmeli ve kurulanmalıdır. DİKKAT: **Isıtma rezistanslı, fan ve motor ile donatılmış olan kurutucu tabanını akan suda yıkamayın ve suya daldırmayın!**

Cihaz ev atıkları ile birlikte atılmamalıdır. Gereksiz veya aşınmış elektrikli cihaz özellikle bu amaç için öngörülmüş toplama noktalarına teslim edilmelidir.

KURUTUCUNUN YAPISI

Kurutucunun parçaları:

1. Kurutucunun tabanı - entegre ısıtma rezistansı ve fan içerir.
2. 5 elek seti.
3. Kapak.
4. fişli güç kablosu.
5. Açma/kapama düğmesi.
6. Termoregülatör.



KURUTUCUNUN ÇALIŞMASI VE KULLANIMI

DİKKAT!!! Tabakalar arasındaki rahat hava akışını sağlamak için kurutulacak olan gıdaları yıkayın, kurutun ve elekler üzerine serbest şekilde yerleştirin. Elekler üzerine çok fazla ürün yerleştirmeyin.

- ürünleri dizmeye en alttaki elekten başlayın.
- Dolu elekleri kurutucunun tabanının üzerine yerleştirin ve kapağı kapatın.
- Eğer bütün elekler gıda ile doldurulmamış ise kurutucuya yalnızca dolu olan elekleri yerleştirin.
- Kurutucuyu çalıştırın. Cihaz 245W güç ile çalışır.
- Kurutma işlemi sona erdikten sonra kurutucuyu kapatın ve ürünlerin soğumasını bekleyin. Ardından saklanacakları kabın içine aktarın.

Isıtılmış hava eleklerden geçerken kurutulan gıdaların içerdiği suyun buharlaşmasına neden olur. Kurutma zamaın, gıdaların su içeriğine ve parçaların boyutlarına bağlıdır. Örneğin, elma 5 mm'den daha kalın olmayan dilimler halinde kurutmanız önerilir.

Ürünlerin eşit derecede kuruması için kurutma sırasında arada bir eleklerin yerlerini birbirleriyle değiştirmeniz önerilir. Erik, üzüm veya ıslak mantar gibi sulu ürünlerin kurutulması daha uzun zaman gerektirir.

ÜRÜNLERİN KURUTMA İÇİN HAZIRLANMASI

Meyve, sebze, vb. gıdaları kurutucuya koymadan önce iyice durulayın ve kurulayın.

DİKKAT: Islak ürünlü elekleri kurutucunun tabanının üzerine koymayın.

Kurutulacak gıdaları eleklerin üzerine serbestçe koyabilmek için parçalara ayırın veya dilimleyin.

Gıdaları kurutma süresi parçaların kalınlığına bağlıdır. Eğer bazı katmanlar üzerindeki ürünler daha az kurumuş ise daha az kuru parçaları içeren elekler kurutucunun tabanına yakın olacak şekilde en alta alınabilir. Bazı meyvelerin kurutma işlemini yavaşlatan doğal koruyucu tabakası vardır. Bu durumda, kurutma süresini kısaltmak için, sıcak su içine koyup 1-2 dakika kaynatmanız ve ardından soğuk suya daldırıp durulamanız ve iyicie kurulamanız önerilir.

Meyvelerin kurutulması:

- Meyveleri iyice yıkayın ve kurulayın
- çekirdeklerini çıkarın ve çürümüş kısımlarını kesin
- Eleğin üzerine kolayca dizilecek şekilde dilimleyin
- Kuruduktan sonra renklerini koruyabilmeleri için, meyvelerin üzerine limon suyu veya ananas suyu damlatın
- Sert meyvelerleri önce 70°C yüksek sıcaklıkta kurutun, ardından sıcaklığı yavaş yavaş 50°C'ye azaltın. Buna karşılık, yumuşak meyvelerde tam tersi - ilk önce yaklaşık 40°C sıcaklıkta diziyoruz ve kurutma sonunda sıcaklığı 60°C'ye artırıyoruz.

Sebzelerin kurutması:

- Sebzelzeri yıkayın ve iyice kurulayın
- çekirdeklerini çıkarın ve çürümüş kısımlarını kesin
- Eleğin üzerine kolayca dizilecek şekilde dilimleyin
- kurutma öncesinde sebzeleri sıcak suya koyun, 1-5 dakika boyunca kaynatın, ardından soğuk suya daldırın ve durulayıp iyice kurulayın

Tıbbi bitkilerin kurutulması:

- Bu bitkilerin taze yapraklarının kurutulması önerilir
- Bitkiler kurutulduktan sonra kağıt poşetlerin içine koyun ve kuru, karanlık bir yerde saklayın.

Kurutulmuş gıdaların saklanması:

- Kurutulmuş gıdaları saklamak için kullanılan kaplar temiz ve kuru olmalıdır.
- Kuru ürünlerin 5° C ile 20° C arasındaki bir sıcaklıkta, karanlık, kuru bir yerde metal kapaklı cam kaplarda saklanması önerilir.
- Saklamanın ilk haftasında kapların içinde nem birik birikmediğinin kontrol edilmesi gerekir, eğer men biriktiyse bu, ürünlerin yeterince iyi kurutulmamış olduğunu gösterir ve kurutma sürecinin tekrar edilmesi gerektiği anlamına gelir.

DİKKAT: Kurutucudan sıcak ürünleri saklanacakları kaplara koymayınız.

DİKKAT: Kuruma süresi yaklaşık olarak verilmiştir. Uzunluğu nem derecesi ve ürün dilimleri kalınlığına bağlı olacaktır.

SEBZE KURUTMA İPUÇLARI

Ad	Hazırlanış şekli	Kurutma sonrası durum	Kurutma süresi
Patlıcan	Soyun ve 6-12 mm kalınlığında dilimler halinde doğrayın	kuru	6-18 s
Brokoli	Parçacıklara ayırın ve 3-5 dk boyunca haşlayın	kuru	6-20 s
Brüksel lahanası	Ortadan ikiye kesin	gevrek	5-15 s
Pancar	Kökünü ve yaprakları ayırın, kaynatın, soğutun, dilimler halinde kesin	kuru	4-12 s
Soğan ve pırasa	Soyun ve halkalar halinde kesin, kurutma sırasında birkaç kez karıştırın	kuru	2-10 s
Sarımsak	Soyun ve yuvarlak dilimler halinde doğrayın	gevrek	6-16 s
Asaparagus fasülyesi	2 cm'lik parçalar halinde kesin ve şeffalaşana kadar kaynatın	kuru	8-26 s
Mantar	Parçalara ayırın, küçük parçaları bütün halinde kurutun	sert / gevrek	3-15 s
Kabak	6 mm kalınlığında dilimler halinde doğrayın	kuru	6-18 s
Karnabahar	Parçalara ayırın ve yumuşayana kadar kaynatın	sert	6-16 s
Lahana	Göbeğini ayırın, 3 mm kalınlığında şeritler halinde kesin	sert	6-14 s
Enginar	3 mm kalınlığında şeritler halinde kesin, 5-8 dk pişirin, limon suyu ekleyin	kuru	4-12 s
Havuç	Yumuşayana kadar kaynatın küçük parçalara doğrayın veya dilimler halinde kesin	twarda	4-12 s
Salatalık	Kabuğunu soyun ve 12 mm kalınlığında dilimler halinde	sert	6-18 s
Acı biber (chili)	Doğramanız gerekmez	sert	8-14 s
Kültür mantarı	Dilimler halinde doğrayın, küçükleri tüm olarak kurutun	sert	3-10 s
Maydanoz	Kökünü soyun ve dilimler halinde kesin, maydanoz dallarını eleğe yatırın	gevrek / kuru	2-10 s
Domates	Soyun ve dilimleyin veya halka halka doğrayın	sert	8-24 s
Ravent	Soyun, yalnızca yumuşak sapları kurutun, 3 mm kalınlığında dilimler halinde kesin	gevrek	4-16 s
Kereviz	6 mm kalınlığında dilimler halinde kesin	gevrek	6-14 s
Kreviz sapı	Sapları 6 mm kalınlığında parçalar halinde doğrayın	kuru	4-12 s
Tatlı biber	Tohumları çıkartın ve 6 mm kalınlığında şeritler halinde kesin	gevrek	4-14 s
Taze soğan	Parçalar halinde ufalayın	gevrek	6-10 s
Ispanak	Rengini kaybedene kadar kaynatın	gevrek	6-16 s
Patates	Dilimleyin ve 8-10 dakika kaynatın	gevrek	8-30 s

MEYVE KURUTMA İPUÇLARI

Taze ananas	Soyun ve dilim veya küpler halinde kesin	sert	6-36 s
Konserve ananas	Suyunu dökün ve kurutun	yumuşak	6-36 s
Muz	Soyun ve 3-4mm kalınlığında halkalar halinde kesin	gevrek	5-25 s
Şeftali	Meyve kısmen kurutulduğunda kesin ve çekirdeğini çıkarın	yumuşak	10-34 s

Hurma	Çekirdeğini çıkarın	sert	6-26 s
İncir	Ortadan ikiye kesin veya dilimleyin	sert	6-26 s
Armut	Soyun ve dilimler halinde kesin, tohum yuvasını kesip atın	yumuşak	5-24 s
Elma	Soyun, tohum yuvasını ayırın ve ardından halkalar veya dilimler halinde doğrayın	yumuşak	4-15 s
Kayısı	Çekirdeini çıkarın ve meyveyi dilimleyin	yumuşak	8-36 s
Portakal kabuğu	Kabuğu uzun şeritler halinde kesin, kuruduktan sonra rendeleyin	kuru	6-15 s
Üzüm	Kesmeniz gerekmez, kuyrukları koparın	yumuşak	6-36 s
Vişne	Kesmeniz gerekmez, meyve kısmen kuruduğunda çekirdeğini çıkarın	sert	6-36 s
Yabanmersini	Kesmeniz gerekmez	yumuşak	4-20 s

TARİFLER

Tarçınlı Elma Halkaları

2 kg Elma ve 5 yemek kaşığı tarçın

Elmaları yıkayın, kabuklarını soyun ve çekirdek ruvalarını kesin. Yaklaşık 6 mm kalınlığında halklar şeklinde doğrayın. Her iki tarafına tarçın serpin. Eleklere dizin ve 4-15 saat kurutun.

Kuru Erik

Kurutmak için en uygun erik mürdüm eriğidir. Kurutulacak meyveler çok olgun olmalıdır – Bunun kanıdı, sap dibinde biraz hafif kırışık kabuk olacaktır.

Erikler hafifçe - kaynar suda yaklaşık 1 dakika kadar - haşlanmalıdır. Çekirdekleri ile birlikte veya çekirdeğini çıkarıp kurutabilirsiniz. Kurutma süresi 5-25 saattir.

Kurutulmuş Narenciye

1.5 kg portakal, 5 limon, 4 sert greyfurt

Meyveleri yıkayın ve kabuklarını soymadan yaklaşık 5-6mm kalınlıkta dilimler halinde kesin. Eleklerin üzerine koyun ve 8-24 saat boyunca kurutun. Kurutulmuş narenciyenin tadına ek olarak güzel yılbaşı süsleri de oluşturabilirsiniz.

Kurutulmuş Domates

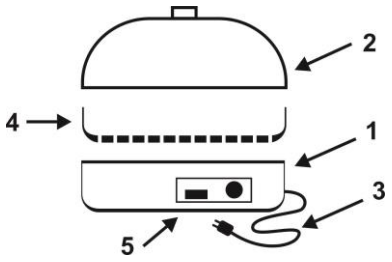
2-3 kg çok olgun domates, 3 baş sarımsak, bir kaşık kuru fesleğen, ½ kaşık kurutulmuş kekik, 2 su bardağı zeytinyağı, ½ kaşık iri öğütülmüş biber, 1kaşık iri tuz

Domatesleri yıkayın, ortadan ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın. Eleklere yayın ve yaklaşık 8-24 saat boyuyunca kurutun. Sarımsağı dişlerine ayırın, soymayın ve kurutma sürecinin ortasında elekteki domateslerin yanlarına dizin. Hazır domatesler esnek ve yumuşak olmalıdır. Kurutulmuş domates parçalarını sarımsak dişleri, otlar ve tuz ile katman katman kavanoza yerleştirin. Her katmanı dizdikten sonra zeytinyağını, tüm boşlukları dolduracak şekilde doldurun. Hava kabarcıklarından kurtulmak için dolu kavanozu birkaç defa kasaya vurun. Kavanozun kapağını kapatın ve yaklaşık 2 haftalığına buzdolabına koyun.

YOĞURT MAKİNESİNİN YAPISI

Yoğurt makinesinin parçaları:

1. Taban - entegre ısıtma rezistansı ve fan içerir.
2. Kapak.
3. Fişli güç kablosu.
4. Set
5. Açma/kapama düğmesi.



YOĞURT MAKİNESİNİN ÇALIŞMASI VE KULLANIMI

- Ev yapımı yoğurt için uygun miktarda süt ve canlı bakteri kültürleri içeren yoğurt hazırlamak gerekir.

Seçilen kapasiteye göre ev yapımı yoğurt hazırlamak için gerekli bileşenlerin örnek oranları:

a) 560 ml'lik kaplar
   1 litre süt (UHT değil), 200 ml canlı bakteri kültürleri içeren yoğurt
b) 210ml'lik kaplar
   1 litre süt (UHT değil), 150ml canlı bakteri kültürleri içeren yoğurt
c) 280 ml'lik kaplar
   1,3 litre süt (UHT değil), 150ml canlı bakteri kültürleri içeren yoğurt

- Sütü 37° C sıcaklığa ısıtın, yoğurdu ekleyin ve karıştırın
- Kaynar sudan geçirilmiş, temiz kapların ¾'ünü doldurun ve sıkıca kapatın
- Makinenin 4 eleklerini ve kapağı çıkarın
- Kapları yoğurt makinesinin tabanına yerleştirin ve kapağı kapatın
- Makineyi çalıştırın, sıcaklığı 45° C'ye ayarlayın ve 6-8 saatliğine (eğer yoğurt hala sıvı ise olgunlaşma süresini uzatın) olgunlaşmaya bırakın.
- Makineyi kapatın ve yoğurt kaplarını buzdolabına koyun.
- Yoğurdu tüketim için buzdolabında saklayın (en fazla 3-5 gün)

DİKKAT:

- Yoğudun olgunlaşma süresi uzadıkça lezzet yoğunluğu da artar
- Bir sonraki süt porsiyonlarını aşılamak için, daha önce hazırlanan porsiyondan yoğurt kullanabilirsiniz.
- Yoğurt makinesinde ayrıca – sütü aşılayarak - kefir hazırlayabilirsiniz.
- Ek malzemeler: fındık, meyve, reçel, tahılı hazır yoğurda ekleyin.
- *Eğer pastörize edilmemiş süt kullanıyorsanız, sütü önce kaynatın, ardından 37°C'ye soğutun ve yoğurt ya da kefir ile aşılayın.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę BROWIN Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp. k.. z siedzibą przy ul. Pryncypalnej 129/141; 93-373 Łódź - Polska, nazywaną w dalszej części gwarancji Gwarantem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie sprzętu używanego na terytorium Polski.
3. Okres gwarancji wynosi 12 miesięcy od daty zakupu sprzętu.
4. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
5. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 9.
6. Zgłoszenie wady sprzętu powinno zawierać:
   - dowód zakupu towaru;
   - nazwę i model towaru;
   - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek);
   - podpis i pieczątkę sprzedawcy.
7. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeżeli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnej elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
8. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
9. Gwarancja nie obejmuje:
   - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji;
   - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikających z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi;
   - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu
   - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
10. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
11. W przypadku gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.

Nazwa i model	Data sprzedaży	Podpis i pieczątka sprzedawcy

Niniejszą kartę gwarancyjną należy przedłożyć przy każdej reklamacji. Należy przechowywać ją we własnym zakresie przez cały okres trwania gwarancji. Tylko czytelnie i dokładnie wypełniony dokument, posiadający pieczątkę sklepu, datę zakupu oraz podpis sprzedawcy będzie uznany przy reklamacji. Należy również podać adres oraz telefon właściciela wyrobu.

BROWIN
Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.
ul. Pryncypalna 129/141
93-373 Łódź – Polska
Tel.: +48 (42) 2323230
www.browin.com www.biowin.pl